



Francisco Henriques Simões Sanches Carvalho

**Contribuição para o Processo de Candidatura ao Registo de
Indicações Geográficas Protegidas:**

Cabrito de Sícó - IGP e Borrego de Sícó - IGP

Orientador: Professora Doutora Maria de Fátima Lorena Oliveira

Co-orientador: Professor Doutor Fernando José dos Santos Delgado

Coimbra, 2019

Francisco Henriques Simões Sanches Carvalho

**Contribuição para o Processo de Candidatura ao Registo de
Indicações Geográficas Protegidas:
*Cabrito de Sicó - IGP e Borrego de Sicó - IGP***

Relatório de estágio apresentado à Escola Superior Agrária de
Coimbra para cumprimento dos requisitos necessários à
obtenção do grau de mestre em Engenharia Agro-pecuária

Orientador: Professora Doutora Maria de Fátima Lorena Oliveira

Co-orientador: Professor Doutor Fernando José dos Santos Delgado

Tutor: Mestre Engenheiro João Ferreira Martins

Coimbra, 2019

Agradecimentos

Este espaço é dedicado a todos os que, de forma directa ou indirecta, contribuíram para que este trabalho fosse concretizado e findado. A todos eles gostaria de expressar a minha enorme gratidão:

- Aos Professores Doutores Fernando Delgado e Fátima Oliveira, orientadores internos de estágio, pela vontade de ajudar, por acreditarem nas minhas capacidades e pelo incentivo prestado para a conclusão desta etapa. Ainda por todas as sugestões que partilharam, que foram uma mais-valia na elaboração deste trabalho.
- Ao Mestre Engenheiro João “Bomba” Martins, tutor deste estágio, por ter partilhado todo o seu conhecimento e experiências, laborais e pessoais, que me ajudaram a crescer no contexto deste trabalho.
- Ao Sr. Maia pela disponibilidade que continua a mostrar a toda a gente.
- Aos meus mestres, Jinha e Vítor, por todo o apoio e pelos ensinamentos transmitidos através das artes marciais. Oss.
- A todos os colegas e amigos que me acompanharam neste percurso académico, especialmente ao Tiago Gonçalves, ao (futuro) Dr. Luís Almeida, Emanuel Pais, Francisco Coroa, Zé Miguel Conceição, Pedro Apóstolo, Ricardo “Pedy” Santos, Fábio Almeida e Tiago Neves, estou-vos grato por tudo.
- Aos meus pais, avó e irmãs que me apoiaram e incentivaram para nunca desistir e assim dar como concluída esta etapa. Um agradecimento especial ao meu avô e à minha avó, que infelizmente já não lhes posso agradecer pessoalmente, por todos os ensinamentos que me transmitiram, pela enorme vontade de ensinar, pelas lições de vida. Esta vai por vós!
- Obrigado a todos os que me acompanharam ao longo desta caminhada que se dá por terminada com a elaboração deste projecto. Um profundo e sincero obrigado!

RESUMO

Portugal tem, na sua essência, um elevado “*saber-fazer*” empírico, passado de pais para filhos, de boca em boca, no que toca aos produtos nacionais e dados como tradicionais. É-nos transmitido desde cedo que o vinho é do Porto, o pastel é de Belém, a ginja é de Óbidos, a laranja é do Algarve ou mesmo que o leitão é da Mealhada.

A entrada na UE aliada ao avanço das tecnologias permitiu que se fosse mais facilmente além-fronteiras, no que toca à promoção e comercialização de produtos criando uma aproximação entre os países europeus. Isso permitiu que os nossos produtos, aliados a uma elevada qualidade conhecida e reconhecida, entrassem com relativa facilidade neste mercado tão competitivo.

Os regimes de qualidade, que atestam, de forma independente por intermédio de um organismo de controlo, os atributos de um bem ou produto, representam, aos olhos dos consumidores, um papel preponderante no que toca à garantia das características dos bens que estão no mercado nacional, europeu ou mesmo internacional. Sendo, dessa forma, possibilitado aos produtores vender com valor acrescentado e aumentando, assim, a competitividade e a motivação para os pequenos produtores aderirem a estes regimes de qualidade, certificados, e entrarem nestes mercados.

O objectivo principal deste projecto, que será o registo do Cabrito e do Borrego de Sicó como Indicações Geográficas Protegidas, implica o estudo dos efectivos locais e as suas condições, a sua distribuição e, também, a disponibilidade e adaptabilidade a possíveis alterações estruturais e de manejo de algumas explorações inseridas na área geográfica elegível. Para tal, a realização de inquéritos a uma amostra representativa seria o caminho a seguir para que fosse possível fundamentar e elaborar da melhor maneira os respectivos cadernos de especificações, sendo estes, fundamentais para a conclusão de todo o processo que só termina aquando da aceitação e registo dos produtos na União Europeia.

Palavras-chave: IG; DOP; IGP; ETG; Regimes de Qualidade;

ABSTRACT

In essence, Portugal has a lot of empirical ‘know-how’ knowledge, regarding national and/or traditional products, passed on from parents to their childs by word of mouth. It is transmitted to us quite early that wine is from Porto, ‘Pastel’ is from Belém, ‘Ginja’ liquor is from Óbidos, oranges are from Algarve and even piglet is from Mealhada.

Portugal’s entry in the EU allied with technological developments made it easier to reach beyond our borders in matters of promotion and commerce of products, therefore creating a closer bond between European countries. This made possible that our products, alongside an elevated, well known and well recognized quality, could easily enter this competitive market.

The quality schemes that prove, through an independent control entity, the attributes of a product, represent through the eyes of the consumers, an outstanding role regarding the guarantee of each product’s characteristics whether in the national, European or other international markets. This allows the producers to sell their products with greater value, increasing competitiveness and motivation of the small producers, so they will adhere to these quality standards and certification processes, and finally enter the market.

The main objective of this project, which is the registration of Cabrito and Borrego of Sicó as Protected Geographical Indications, implies studying the amount of local livestock and their conditions, their distribution and also their disponibility and adaptability to possible structural alterations and livestock management of some farms in that geographical área. To accomplish that goal it was needed to perform inquiries with the intent of making the specification documents, as those are the basis of all this process, ending with the acceptance and registry of those products in the EU.

Keywords: GI; PDO; PGI; TSG; Quality Schemes;

ÍNDICE

Resumo	ii
Abstract.....	iii
Índice de Figuras	v
Índice de Tabelas	v
Siglas e acrónimos.....	vi
I. Introdução	1
II. Revisão Bibliográfica.....	6
1. Caracterização dos Regimes de Qualidade.....	10
2. Contextualização Europeia	11
3. Contextualização Nacional.....	12
4. Interesse e Impacto Socioeconómico	13
5. Comparação dos Regimes de Qualidade Europeu e Nacional.....	19
6. Enquadramento Territorial do Projecto	20
III. Material e Métodos	23
1. Objectivos	23
2. Metodologia.....	24
IV. Considerações Finais.....	29
V. Referências Bibliográficas.....	30
VI. Anexos.....	34

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 - Valor de vendas global por país europeu - (www.ec.europa.eu – acedido em 15/08/2019)	14
Figura 2 - Número de produtos e Média nos países europeus –(www.ec.europa.eu – acedido em 15/08/2019)	15
Figura 3 - Número de produtos europeus na "Classe 1.1." – (www.ec.europa.eu – acedido em 15/08/2019)	16
Figura 4 - Produção e Valor de produção das carnes de ovinos IGP e DOP Portuguesas - (Relatórios DGADR - www.dgadr.gov.pt – acedido em 28/12/2018).....	17
Figura 5 - Produção e Valor de produção das carnes de caprinos IGP e DOP Portuguesas (Relatórios DGADR - www.dgadr.gov.pt – acedido em 28/12/2018).....	18
Figura 6 - Evolução do nº de registos por ano na Europa – (www.ec.europa.eu – acedido em 15/08/2019)	19
Figura 7 - Mapas de distribuição dos Borregos e Cabritos Nacionais com IGP e DOP - Elaboração própria.....	24
Figura 8 - Delimitação geográfica da área de produção do Queijo Rabaçal DOP (Fonte: DGADR – acedido em 18/08/2019)	25

ÍNDICE DE TABELAS

Tabela 1 - População de pequenos ruminantes e Nº. de Explorações inseridas na área geográfica do projecto - (Dados DGAV 2017 fornecido pela GAL - Terras de Sícó)	22
---	----

SIGLAS E ACRÓNIMOS

AÇO – Açores;

ALE – Alentejo;

ALG – Algarve;

AP – Associação de Produtores;

BI – Beira Interior;

BL – Beira Litoral;

CE – Comunidade Europeia;

CEE – Comunidade Económica Europeia;

CN – Cabeças Normais;

DGADR – Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural;

DL – Decreto-Lei;

DLBC – Desenvolvimento Local de Base Comunitária;

DO – Denominação de Origem;

DOP – Denominação de Origem Protegida;

DRAPC – Direção Regional de Agricultura e Pescas do Centro

EDL - Estratégias de Desenvolvimento Local;

EDM - Entre Douro e Minho;

ESAC – Escola Superior Agrária de Coimbra;

ETG – Especialidade Tradicional Garantida;

FEEL – Fundos Europeus Estruturais e de Investimento;

GAL – Grupo de Acção Local;

IG – Indicação Geográfica;

IGP – Indicação Geográfica Protegida;

LEADER – Ligação Entre Acções de Desenvolvimento e Economia Rural;

MAD – Madeira;

MAFDR – Ministério da Agricultura, Florestas e Desenvolvimento Rural;

OC – Organismos de Controlo;

OMC – Organização Mundial do Comércio;

PAC – Política Agrícola Comum;

RO – Ribatejo e Oeste;

RPA – *Res publica augustanorum*;

TM – Trás-os-Montes;

UE – União Europeia.

I. INTRODUÇÃO

O Sector Primário constitui um dos pilares primordiais da construção e consolidação de uma Europa que se quer cada vez mais inclusiva e com menores assimetrias territoriais, políticas e sociais.

Independentemente do carácter agregador das políticas agrícolas deliberadas pela Comissão Europeia, expressas nos programas estruturais que as materializam, os produtos agro-alimentares tradicionais assumem, na sociedade contemporânea, uma subjectividade simbólica ligada à ruralidade e à natureza, assim como a uma ancestralidade que se quer perpetuada, potencializando uma vontade em pertencer a uma determinada região, aliada ao prazer e prestígio de lá viver (Bernat, 1996).

Com efeito, pode ser verificado fortemente, e principalmente, no meio rural, uma forte prática relacionada com conhecimentos empíricos transmitidos quer oralmente quer por experiência adquirida com anciões ligados às diversas áreas rurais. Então, e naturalmente, há um descaramento pela legislação e entidades reguladoras por não afectar, muitas vezes directamente, o pequeno produtor, e por haver uma marcada desconfiança destes, pelas ditas entidades reguladoras. Assim, há uma inércia a combater, que apenas pegando no orgulho tão tipicamente português, e valorizando o que é local e já conhecido, potenciando-o, tornando, aos olhos dos pequenos produtores, transformando a legislação em valorização económica e social, só assim é que se poderá tentar abolir esse regime de desconfiança tão patente na nossa sociedade rural.

Nesta perspectiva, os produtos agro-alimentares assumem uma natureza social que transcende a sua função básica, que é a alimentação. O simbolismo e a valorização de factores ligados à natureza, paisagem, ruralidade, nostalgia e tradição, consolidam essa transcendência (Bernat, 1996).

Há procedimentos quase ritualísticos associados ao consumo de determinados produtos, intrinsecamente ligados ao meio rural, que de certa maneira, com o êxodo para os grandes focos urbanísticos viajou com as populações para esses locais. Temos como exemplo de excelência a matança do porco em que tradicionalmente um

aglomerado de pessoas se junta e celebra a matança do animal, como sinal de prosperidade, resquícios de outros tempos em que a abundância de carne não era a dos tempos de agora, tornando-se esse acto, algo a celebrar. Assim toda a carcaça do animal era aproveitada, gerando toda uma panóplia de produtos associados ao animal, que nos dias de hoje se tornaram tão inerentes à sociedade e às suas regiões de origem, tornando-se, alguns, em produtos de referência e excelência a preservar e valorizar.

A qualificação do sector agro-alimentar tradicional e a sua individualização regional, considerados na natureza legislativa como Produtos de Qualidade Superior, assumem cada vez maior preponderância na realidade actual do sector agro-alimentar europeu (Tibério e Cristóvão, 2001).

O que antigamente eram focos pontuais e isolados de determinados produtos que espelhavam a fauna e flora local, ganharam com o passar dos anos importância a nível nacional, europeia e, em alguns casos, internacional como é o caso do Vinho do Porto. Esta maior rede de alcance, em parte terá sido conseguida com o aproximar de fronteiras aliado à qualidade certificada desses produtos. É precisamente nesse ponto em que uma legislação europeia transversal a todos os seus estados membros se torna imprescindível, fazendo com que sejam dadas garantias acerca dessa mesma qualidade, bem como linhas guadoras que orientam os pequenos produtores, e não só, mas também em que direcção seguir com a sua exploração e, consequentemente, aumentar a probabilidade de a expandir.

Os produtos agro-alimentares tradicionais, com qualidade reconhecida, e em concordância com as suas características de origem geográfica e modo particular de produção, levaram a União Europeia a tomar a decisão de começar a protegê-los. Esta intenção marca o início de uma política europeia de valorização qualitativa dos produtos de origem agrícola e do demais sector agro-alimentar (Tibério e Cristóvão, 2001).

O esforço legislativo, expresso nos diferentes diplomas da Comissão Europeia, concentra-se neste momento no Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de Novembro de 2012, que se encontra em vigor, tendo sido alterados cronologicamente o Regulamento (CEE) n.º 2081/92 e o Regulamento (CEE) n.º 2082/92 pelo Regulamento (CE) n.º 509/2006 e pelo o Regulamento (CE) n.º

510/2006. De acordo com o que se encontra regulamentado estima-se que em Portugal possam existir 139 produtos com registo DOP/IGP/ETG, distribuídos pelas 9 regiões agrárias (EDM¹; TM²; BL³; BI⁴; RO⁵; ALE⁶; ALG⁷; AÇO⁸ e MAD⁹). A produção DOP/IGP/ETG¹⁰, em 2016, foi de 106.982.535 Kg, que representa cerca de 4% do total da produção nacional¹¹ e corresponde a um valor monetário de 42.247.422 € (Comissão Europeia, 2019; DGADR, 2017; Tibério e Diniz, 2011).

Posto tudo isto, o trabalho desenvolvido teve como um dos seus objectivos valorizar dois produtos, com características únicas de produção, de uma determinada região e que concorrem no sentido de minorizar as assimetrias territoriais, contribuindo para uma melhoria substancial da economia social.

O cabrito e o borrego de Sicó, poderão ser factores determinantes na realização e consubstancialização do Plano de Actividades Plurianual de uma Associação de Desenvolvimento como a TERRAS DE SICÓ, no seu ponto “Eixo valorização dos produtos endógenos”¹², cumprindo com os objectivos específicos e desafios prioritários da estratégia local de desenvolvimento, dinamizando e diversificando a economia local.

A TERRAS DE SICÓ – ASSOCIAÇÃO DE DESENVOLVIMENTO, enquanto Grupo de Acção Local¹³ e no âmbito do Programa Comunitário Portugal 2020, pretende registar como IGP’s o cabrito e o borrego, dando seguimento ao que já foi feito para o Queijo Rabaçal DOP através do agrupamento de produtores do queijo¹⁴, que permite o uso da Denominação de Origem Protegida (Despacho 12/94 de 26 de Janeiro), ficando o mesmo obrigado a ser produzido de acordo com o que se encontra prescrito no respectivo caderno de especificações.

¹ Entre Douro e Minho;

² Trás-os-Montes;

³ Beira Litoral;

⁴ Beira Interior;

⁵ Ribatejo e Oeste;

⁶ Alentejo;

⁷ Algarve;

⁸ Açores;

⁹ Madeira;

¹⁰ DGADR, 2017;

¹¹ Estatísticas Agrícolas 2016, INE.

¹² “(...) 1.1. A organização dos produtores e criação de associações de base produtiva (...)”

¹³ GAL TERRAS DE SICÓ

¹⁴ COPRORABAÇAL - Cooperativa de Produtores do Queijo Rabaçal, C.R.L.

As condições da produção de leite para o Queijo Rabaçal, cuja qualidade está ligada ao livre pastoreio na Serra de Sicó, que permite dessa forma que a dieta das cabras e ovelhas seja constituída, na sua essência, pela erva-de-santa-maria¹⁵, estão intrinsecamente relacionadas com a certificação DOP, podendo ajudar a fundamentar uma grande parte do processo de constituição da Indicação Geográfica Protegida do cabrito, assim como a do borrego.

O registo de uma DOP, como um caso particular das IGP's, tem na sua definição um conjunto de obrigações mais vastas e critérios muito mais apertados. Quando é referido o caderno de especificações de um bem ou produto IGP temos de considerar uma natureza completamente diferente do documento relativo ao processo de registo de uma DOP.

O caderno de especificações de um bem ou produto, com ou sem registo de certificação, pode ser considerado como uma ferramenta de apoio aos produtores e consumidores, não deixando de haver a obrigatoriedade da sua apresentação às entidades competentes que ditam a sua aprovação. Nesse documento constam todos os pontos e regras essenciais que os produtores devem ter em conta aquando de todo o processo de produção, neste caso concreto, com a respectiva Indicação. Tem-se como exemplos presentes no caderno de especificações as condições de produção, venda, definição e descrição do produto, área de produção e respectiva relação com o meio geográfico em que está inserido.

A regulamentação técnica apresentada, que servirá de suporte às candidaturas para a obtenção das certificações do cabrito e borrego, terá como finalidade última a elaboração dos respectivos cadernos de especificações do *"Cabrito de Sicó - IGP"* e do *"Borrego de Sicó - IGP"*.

Tem-se, então, como objectivo primordial deste trabalho apresentar as regras, legislação e etapas, do processo de candidatura ao registo das IGP's para os produtos regionais que foram solicitados pelo GAL - TERRAS DE SICÓ: o Cabrito e Borrego, bem

¹⁵ *Thymus zygis* L. subsp. *sylvestris*

como uma breve análise da evolução e situação actual das IGP's e DOP's nacionais e europeias.

II. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

Na segunda metade do séc. XIX, em Portugal começava-se a falar de recenseamento pecuário enquanto que na Europa, nos países tidos como mais desenvolvidos na altura, já se recorria, há algum tempo, a essa metodologia para inventariar a população resultante da produção animal. Não com a importância económica dos nossos dias, as exportações do sector pecuário em Portugal ultrapassavam as importações, isto considerando o valor monetário em detrimento do número de unidades produzidas exportadas e as importadas.

Portugal afirmava-se como um país com um papel relevante no panorama agro-pecuário europeu, isto apesar das limitações de registo oficiais relativas à produção, pois os produtores nacionais não forneciam a informação exacta sobre as cabeças de gado que possuíam nas suas propriedades com medo do agravamento das contribuições para o Erário Público do Reino (Soares, 1873).

As trocas de produtos e a importância económica assumiam um carácter cada vez mais global, transcendendo as fronteiras nacionais e internacionalizando-se. A massificação do comércio acabou por criar uma necessidade de identificar e diferenciar os produtos e isto consegue-se através da criação de sinais comerciais distintivos que, aos olhos dos consumidores, na actualidade são conhecidos como marcas.

Constituindo-se como instrumentos de identificação, assim como de diferenciação de produtos de comércio e produção, as DO e as IG assumiram, desde de muito cedo, uma enorme importância no comércio, garantindo uma individualização e caracterização ímpar dos produtos junto dos mercados, com impacto directo no consumidor final (Soeiro, 2005).

O conhecimento da origem e da identificação geográfica dos bens comercializáveis é uma preocupação ancestral, tendo relevância em momentos da História da Humanidade que coincidem com a expansão territorial dos impérios civilizacionais, à qual está inerente o desenvolvimento do comércio e a intensificação da produção.

O expoente máximo dessas realidades na Antiguidade, é o Império Romano. A Civilização Greco-Romana já designava os produtos de origem agrícola (entre outros, o Vinho e o Azeite), assim como alguns géneros alimentícios, sendo o pão um dos

exemplos mais relevantes, de acordo com o nome das terras de proveniência. Esta prática expressava a multiplicidade das origens dos produtos, para além da heterogeneidade dos nomes geográficos. Em termos qualitativos, esta prática permitia a identificação e diferenciação dos bens e produtos transaccionados no Império (Soeiro, 2005).

A sigla RPA - *res publica augustanorum*, marca distintiva dos vasos fabricados nos fornos do fisco romano, já era utilizada de forma recorrente, para conservar, transportar e comercializar alguns produtos agrícolas. Como exemplo da importância do local de origem geográfica, nesta época, tem-se os vinhos de Falerno, que indicavam a sua terra de proveniência antes da indicação do produto (Almeida, 2010).

No decorrer da Idade Média, mantendo-se a importância do local geográfico de origem dos produtos, começaram a tomar maior predominância as marcas distintivas entre eles, fabricados pelas corporações de artífices, circunscritos às cidades ou aglomerados populacionais. Já na época eram usados selos, ou marcas locais, ainda que não distinguíssem o fabricante do produto (Carvalho, 2009; Pérez Álvarez, 2009).

Ainda assim, havia mercado com melhores e piores produtos, isto é, de melhor ou pior qualidade associada e para que se pudesse responsabilizar os produtores, que não estivessem à altura da qualidade esperada ou nas quais não houvesse boas práticas, foi iniciado o uso de uma marca. Desta forma, nos produtos e bens, começaram a aparecer duas marcas identificativas: a do fabricante ou produtor e a da corporação ou localidade a que pertencia (Bruch, 2011).

A história do que é humano tem um fio condutor que perpetua e actualiza a realidade do Presente face à do Passado! Assim, é legítimo afirmar que a realidade histórica europeia sempre foi profícua na criação de produtos tradicionais que, face a uma determinada conceptualização e caracterização, podemos identificar como produtos tradicionais com as características de DO/IG - Roquefort, Champagne, Sherry, Chianti, Queijo Serra da Estrela, Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma, Habanos, Tequila, entre muitos outros.

Em 1958, já com mais censos agrícolas nacionais levados a cabo e com uma maior regularidade e uma expressão da qualidade dos produtos tradicionais mais acentuada,

nove países juntaram-se com o mesmo propósito de proteger os seus produtos tradicionais com as respectivas denominações de origem (DO), sendo o Acordo de Lisboa o culminar de vários esforços para se robustecer a protecção da propriedade industrial entre os países presentes. Hoje a lista é composta por vinte e seis países que respeitam os registos de propriedade industrial, como é o caso das Denominações de Origem Protegida (DOP), em que Portugal se destaca, desde 1756, ao ser o primeiro país europeu a instituir legalmente um sistema de protecção de uma Denominação de Origem com o caso particular Vinho do Porto (*Decreto-Lei n.º 46852*, 1966; Soeiro, 2005; WIPO, [s.d.]).

Presentemente, como consequência dos efeitos perversos do modelo produtivista de desenvolvimento agrícola, a incapacidade da agricultura das áreas rurais mais desfavorecidas para competir com agriculturas praticadas em condições agro-ecológicas mais favoráveis, a integração da temática da preservação e valorização dos produtos tradicionais na política europeia de desenvolvimento rural e de qualidade alimentar e a crescente desconfiança dos consumidores relativamente à qualidade dos alimentos proporcionam uma redescoberta dos produtos tradicionais (Tibério, Cristóvão e Abreu, 2008). Para tal, é necessário que os agricultores e produtores pecuários sejam reconhecidos, social e economicamente, pelos seus esforços para que os produtos por eles comercializados tenham “valor e credibilidade” nos mercados nacional, europeu e, em alguns casos, internacional (Oliveira, 2010). Segundo a União Europeia, os produtores apenas conseguem continuar a produzir bens diversificados e de qualidade se tal esforço para os alcançar for recompensado e reconhecido pelos consumidores. Esse feito é conseguido através de uma identificação correcta dos produtos no mercado, a qual passa pelo reconhecimento das características que os fazem sobressair dos demais (União Europeia, 2012).

O reconhecimento das características que distinguem os produtos deve ter por base uma certificação independente em que, dessa forma, seja possível garantir aos consumidores que os alimentos podem ser adquiridos a preços razoáveis e com uma boa relação qualidade/preço (Comissão das Comunidades Europeias, 2008). Essa certificação, de acordo com a Direcção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR, [s.d.]), caracteriza-se por ser “(...) o processo através do qual uma entidade

independente atesta que um produto cumpre determinadas normas ou especificações. A certificação de conformidade de um produto com normas, regulamentos ou outras especificações técnicas funciona perante terceiros como garantia da aplicação desses requisitos”.

Posto isto, acrescentado à já referida falta de confiança dos consumidores nos produtos alimentares, observa-se um aumento da procura de bens provenientes de regiões específicas. Destarte, os consumidores preferem aqueles cuja proveniência e modo de produção são conhecidos (Hundertmarch, [s.d.]).

Actualmente, os consumidores preocupam-se cada vez mais com os produtos de Denominação de Origem Protegida e Indicação Geográfica Protegida, nomeadamente com a carne, uma vez que associam estes produtos a alimentos saudáveis e de qualidade. Assim, é necessário implementar metodologias analíticas que possam assegurar aos consumidores acerca dos produtos que comprem. Uma vez que este tipo de carne é, geralmente, vendido sem informação sobre sexo, idade e época de abate, as características inerentes aos animais foram intencionalmente desconsideradas(Dias *et al.*, 2008).

Pode, então, afirmar-se que a certificação independente possui uma elevada importância, uma vez que ajuda ao incentivo do consumo, defende os direitos dos produtores e dos consumidores bem como, recompensa os produtores pelos seus esforços de produção de uma gama diversificada de produtos de qualidade (DGADR, [s.d.]). Estes regimes de qualidade, como a Denominação de Origem Protegida ou a Indicação Geográfica Protegida, podem ser vantajosos para a economia rural pois elevam a qualidade percebida pelo consumidor sem implicar dispendiosos investimentos (Sodano, 2001; União Europeia, 2012). Satisfazer tais exigências representa um enorme desafio para os agricultores (Comissão das Comunidades Europeias, 2008).

1. CARACTERIZAÇÃO DOS REGIMES DE QUALIDADE

A Indicação Geográfica (IG) é um tipo de direito de propriedade intelectual que pode ser aplicado a qualquer tipo de bem, tal como as marcas registadas e os nomes comerciais. As IGs são marcas distintivas que permitem a identificação de atributos de produtos (Fay, 2009). Já a Organização Mundial do Comércio (OMC) define IGs como “(...) indicações que identificam um bem como originário do território de um Estado Membro, ou de uma região ou localidade desse território, em que determinada qualidade, reputação ou outra característica do produto seja essencialmente atribuível à sua origem geográfica” (Malbon, Lawson e Davison, 2014).

Dentro das IGs destacam-se as Denominações de Origem Protegida (DOP) e as Indicações Geográficas Protegidas (IGP) que têm um papel de destaque na realidade actual em todo o mundo, que ao serem caracterizadas por modelos de produção em massa, fornecendo aos produtos características diferenciadas que vão ao encontro do desejo dos consumidores (Hundertmarch, [s.d.]).

A DOP, a IGP e a Especialidade Tradicional Garantida (ETG) são alguns dos exemplos de registos para produtos agrícolas e géneros alimentícios. As DOP's e as IGP's definem-se por serem, respectivamente, denominações e indicações que identificam um produto ou um género alimentício com o nome de uma região, de um determinado local ou, em casos excepcionais, de um país (DGADR, [s.d.]).

Ainda assim as duas qualificações são distintas, enquanto que a DOP se refere a um produto em que todo o processo, da produção à transformação e elaboração, se realiza na mesma zona geográfica da certificação e tem uma reconhecida e comprovada especialização, a IGP apenas indica o vínculo com o território em pelo menos uma das fases, produção, transformação ou elaboração (União Europeia, 2012).

A qualificação ETG descreve um produto específico ou alimento que resulta de um modo de produção, de processamento ou de composição correspondente à prática tradicional para esse produto ou género alimentício ou, então, que seja produzido a partir de matérias-primas ou ingredientes que são tradicionalmente utilizados. Para um nome ser registado como uma ETG, deve ter sido tradicionalmente usado para se referir ao

produto específico ou identificar o carácter tradicional ou o carácter específico do produto (União Europeia, 2012).

Tem-se como exemplos o Borrego Serra da Estrela DOP, a Carne Arouquesa DOP, o Queijo do Rabaçal DOP, o Cabrito do Alentejo IGP, Carne dos Açores IGP e o Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa ETG, sendo este último o único registo ETG português.

Ainda assim, e apesar de parecer que os registos IGP já existem desde o séc. XX, só em 2015 é que estas foram oficialmente definidas e preservadas além fronteiras, com a Lei de Genebra que completa o Acordo de Lisboa de 1958 (WIPO, [s.d.]).

2. CONTEXTUALIZAÇÃO EUROPEIA

“Os cidadãos e consumidores exigem cada vez mais produtos de qualidade e produtos tradicionais. Preocupam-se igualmente em preservar a diversidade da produção agrícola na União. Tal gera uma procura de produtos agrícolas ou de géneros alimentícios com características específicas identificáveis, em especial as que estão associadas à sua origem geográfica” (União Europeia, 2012).

As políticas de promoção e valorização de produtos agro-alimentares tradicionais de qualidade têm sido, nos últimos anos, objecto de atenção constante em diferentes documentos comunitários e apontadas como uma das alternativas ao desenvolvimento do meio rural. A decisão da União Europeia de proteger os produtos agrícolas e agro-alimentares identificáveis pela sua proveniência geográfica e cujas características qualitativas são devidas quer à sua origem geográfica quer ao seu modo particular de produção, constituiu o ponto de partida de uma política europeia de qualidade dos produtos agrícolas e agro-alimentares (Tibério e Cristóvão, 2001).

Na Europa, em 1992, foi criado o primeiro regulamento que protegia as IG e as DO dos produtos agrícolas e de géneros alimentícios, Regulamento (CEE) Nº 2081/92 de 14 de Julho de 1992, mas ainda não estava previsto o uso de uma imagem ou símbolo que as identificasse, só em 1997 é que se previu, com carácter facultativo, o uso desses símbolos para as denominações, com excepção da ETG. Passando a ser obrigatório, em

2006, o uso dos mesmos, através da entrada em vigor do Regulamento (CE) Nº 510/2006 do Conselho de 20 de Março de 2006. Em 1993, já com algum conhecimento do significado das menções DO e IG, foi aprovado o Regulamento (CEE) Nº 2037/93 da Comissão de 27 de Julho de 1993, que estabelece as normas de execução do Regulamento (CEE) Nº 2081/92, no sentido de se fazer uma campanha de promoção. O objectivo desta campanha assenta em três pilares: macroeconómico, que no contexto da Política Agrícola Comum (PAC) se enquadra como incentivo à diversificação dos produtos; jurídico, que visa proteger as DO e IG contra imitações noutros países da UE; defesa do consumidor, que procuram ser melhor informados relativamente à origem, modo de produção e transformação dos produtos (Soeiro, 2018).

3. CONTEXTUALIZAÇÃO NACIONAL

Em 2015, Portugal, foi ao encontro do Regulamento do Parlamento Europeu e levou a bom porto o reconhecimento de alimentos com características tradicionais ou com método de produção tradicional. Esta distinção foi dada *“(...) aos géneros alimentícios que beneficiam da qualificação do nome como DOP, como IGP ou como ETG ao abrigo do Regulamento (CE) n.º 1151/2012, do Parlamento Europeu e do Conselho de 21 de Novembro”* e aos *“géneros alimentícios reconhecidos como alimentos com características tradicionais ou obtidos com métodos de produção tradicional, desde que tenham utilização no mercado nacional comprovada por um período que permita a transmissão entre gerações de, pelo menos, 30 anos”* (Despacho Normativo nº9/2015, 2015).

Em 2018 o Estado Português delegou responsabilidades à Direcção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural quanto à *“(...) verificação da conformidade do caderno de especificações e competências no sentido de poder reconhecer organismos de controlo (OC) para desempenhar tarefas de controlo delegadas”, “Assegurar a coordenação de gestão dos procedimentos instituídos pelo Regulamento (CE) nº 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de Novembro de 2012, relativos ao registo de uma denominação como Denominação de Origem Protegida, Indicação Geográfica*

Protegida ou Especialidade Tradicional Garantida” e ainda “Estabelecer procedimentos para operacionalizar o desempenho de funções específicas relacionadas com a gestão de uma DOP, IGP ou ETG (...)” (*Despacho Normativo N° 11/2018*, 2018).

4. INTERESSE E IMPACTO SOCIOECONÓMICO

Sabendo que os produtos tradicionais que persistem no tempo, têm um determinado local de produção, uma confecção própria e conservam as suas características como o aspecto, textura e sabor, tem-se ainda que estes são únicos pelas matérias-primas usadas, conhecimentos aplicados à sua confecção bem como as técnicas de produção e distribuição (Bernat, 1996; Ribeiro e Martins, 1996).

O conceito de um produto perdurar no tempo tem, normalmente, associada a ideia de continuidade e invariabilidade. Isto poderá ter como consequência que estes sectores sejam pouco dinâmicos e por norma apresentem baixa capacidade de inovação e crescimento. Ainda assim, estes produtos tradicionais podem ter um elevado potencial económico e o seu progresso e exploração comercial pode encaminhar-se para o desenvolvimento da região (Costa, 2014).

Esse desenvolvimento é reflectido num fluxo económico acentuado, em que 10 Estados Membros representam aproximadamente 97% de todo o valor de vendas de bens inseridos nos Regimes de Qualidade tornando-os países de “excelência” e entre os quais Portugal está inserido. É de salientar que Portugal ocupa uma posição de destaque quando comparado com os restantes 17 estados, tendo um valor percentual de vendas análogo aos mesmos ($\cong 2,5\%$) como está representado na Figura 1.

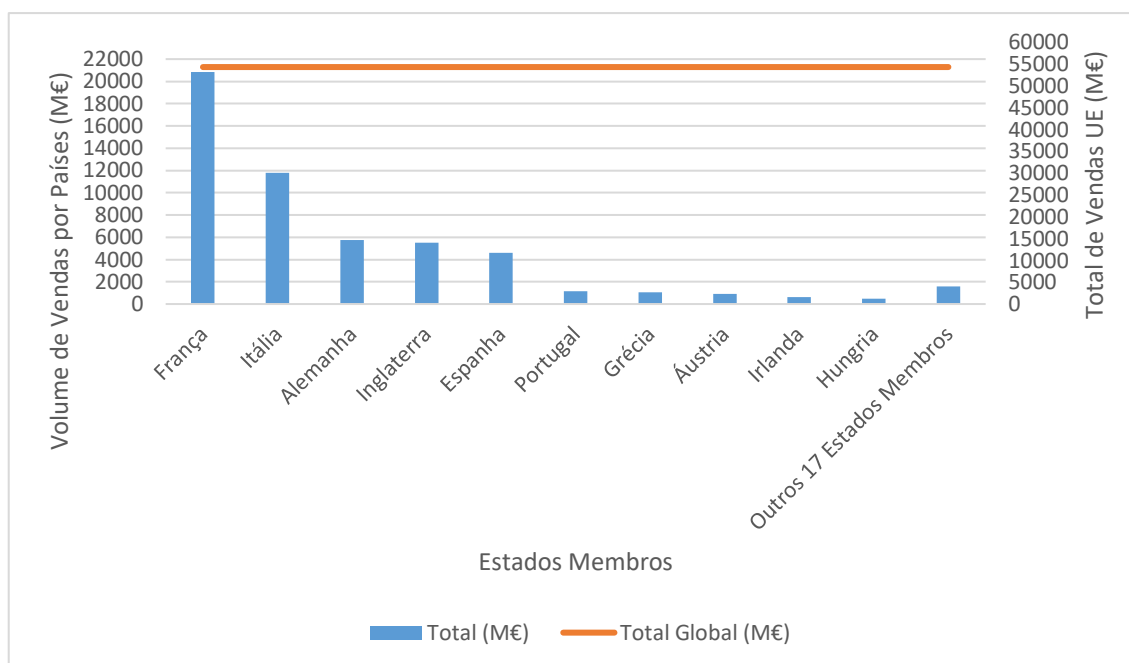


Figura 1 - Valor de vendas global por país europeu - (www.ec.europa.eu – acedido em 15/08/2019)

No que toca a uma análise quantitativa de produção nos países europeus, Portugal destaca-se com um número de produtos aproximadamente duas vezes superior à média de todos os países apresentados (Figura 2), sendo que representa cerca de 11% da diversidade global desses mesmos produtos. Dada a vasta diversidade, e quando comparada com os seus valores de vendas, pode-se inferir que o seu volume de produção ficará sempre aquém do volume de países cuja área geográfica é maior. Como tal, Portugal deverá apostar na qualidade da sua vasta gama de produtos tradicionais, só deste modo poderá competir contra países que têm territorialmente uma vantagem.

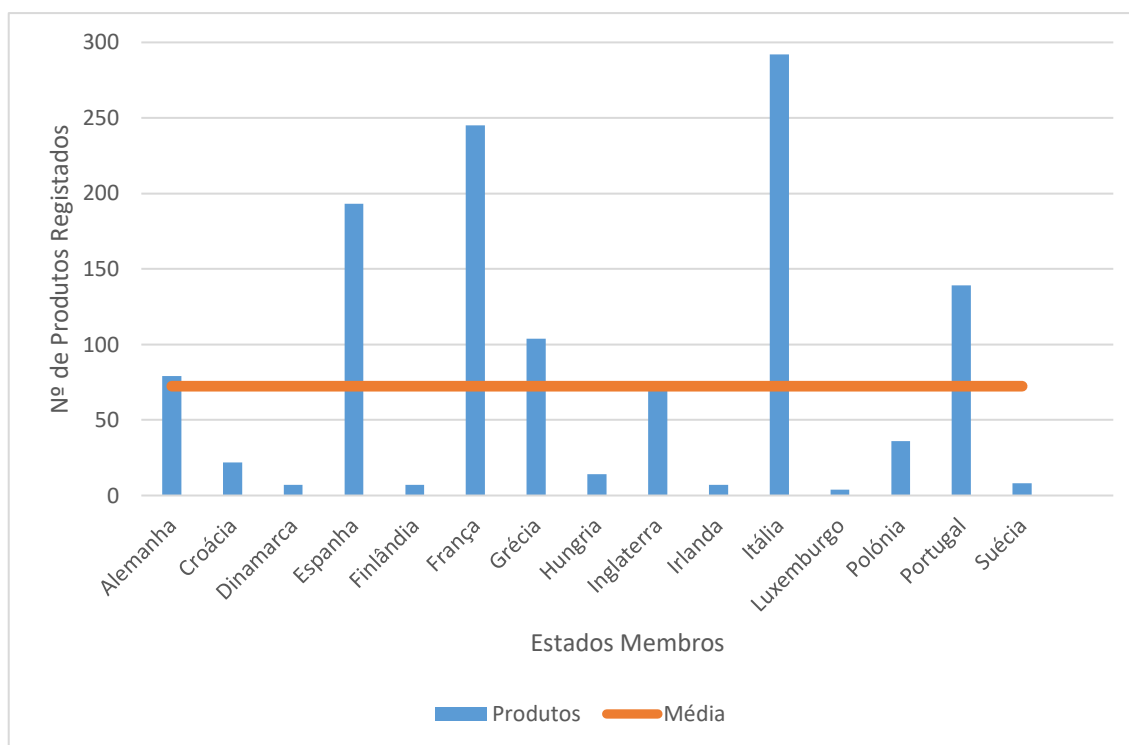


Figura 2 - Número de produtos e Média nos países europeus –(www.ec.europa.eu – acedido em 15/08/2019)

Numa abordagem mais específica, para ir ao encontro do trabalho que foi desenvolvido no decorrer deste projecto, tem-se mais objectivamente em consideração a Classe de Produtos¹⁶ que se coaduna com o mesmo. Também neste ponto, Portugal apresenta um papel de destaque com uma capacidade de produção efectiva de aproximadamente três vezes superior à média Europeia (Figura 3). Deste modo há uma certa exclusividade na produção destes bens que deve, e tem de ser, explorada e aproveitada, valorizando um já “ponto forte” deste mesmo país. Assim, ainda no âmbito deste trabalho e sem perder o foco na classe apresentada, passa-se, então, às especificidades da carne de origem ovina e caprina.

¹⁶ Classe 1.1. – Carne (e miudezas) frescas

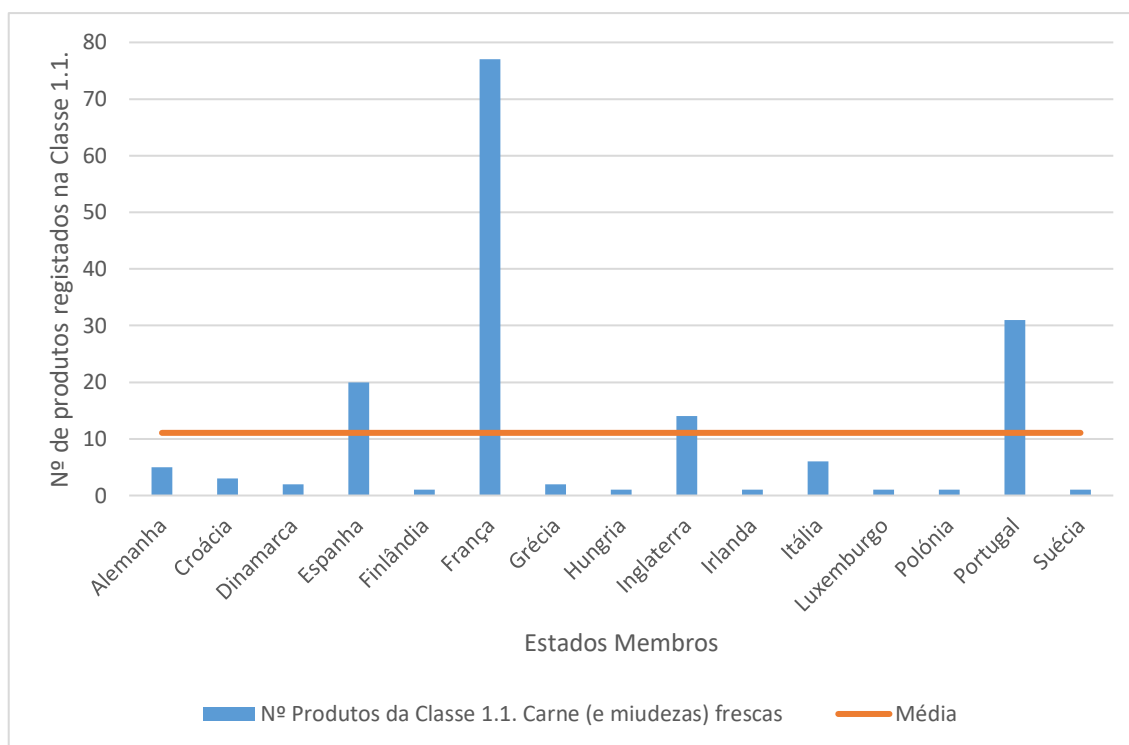


Figura 3 - Número de produtos europeus na "Classe 1.1." – (www.ec.europa.eu – acedido em 15/08/2019)

Particularizando para a carne de origem ovina (Figura 4), denota-se, no intervalo apresentado, uma produção mais ou menos constante de toneladas de carne. Apesar desse facto, os dados recolhidos¹⁷ mostram uma quebra no valor de vendas entre os anos 2013 a 2016, podendo este facto ser explicado pela inexistência do valor de “€/kg” para o produto “Borrego do Nordeste Alentejano IGP” durante esse período. Então, fez-se uma média hipotética para um valor por quilo aproximado. Posto isso, a discrepância apresentada na literatura é fictícia, sendo que, na realidade, apesar de uma aproximação, não exista uma diminuição significativa no valor comercial do produto em questão.

¹⁷ DGADR

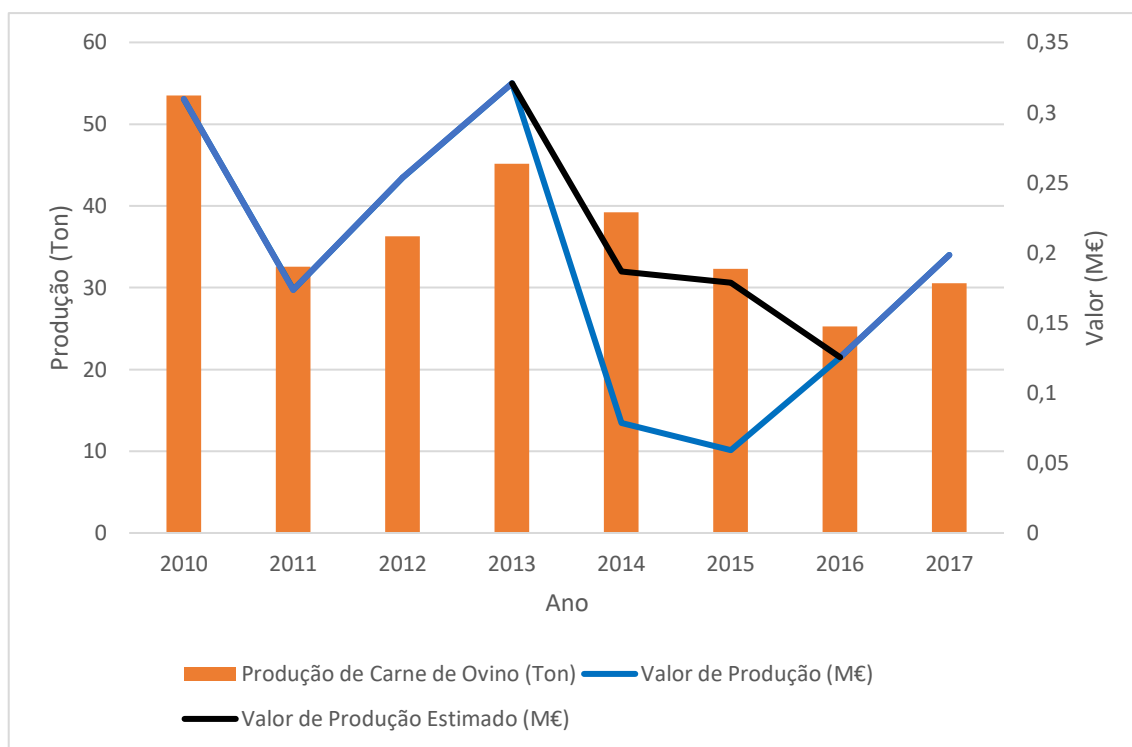


Figura 4 - Produção e Valor de produção das carnes de ovinos IGP e DOP Portuguesas - (Relatórios DGADR - www.dgadr.gov.pt – acedido em 28/12/2018)

Analogamente ao verificado na documentação alusiva aos ovinos, também para os caprinos (Figura 5), para se ter uma aproximação à realidade, tem de se perceber e ajustar os dados consultados para explicar as discrepâncias apresentadas na mesma. A nível de toneladas produzidas nos anos pré 2011, inclusive, os produtos considerados são “Cabrito do Alentejo IGP” e “Cabrito Serrano Transmontano DOP” com um volume de produção equivalente. A partir desse ano apenas o “Cabrito Serrano Transmontano DOP” é considerado na documentação consultada, sendo os seus valores em exclusivo apresentados para os anos 2010 e 2011. Assim, verifica-se que o volume deste produto é constante ao longo do período temporal apresentado. Para o ano de 2017, em exclusivo, o número de toneladas apresentado reflecte de novo a conjunção dos dois produtos e não de um só, explicando assim um aumento no seu volume. Mais uma vez, o valor por quilo não se encontrava apresentado para o “Cabrito Transmontano DOP”, tendo sido usados os valores referentes ao ano de 2016 como uma aproximação. Em suma, aplicando os devidos factores de correcção, pode avaliar-se que também este produto apresenta valores económicos constantes.

As carnes de ovino e caprino portuguesas, nos Regimes de Qualidade abordados, apresentam uma forte estabilidade económica fundamentada pelos factos já apresentados. Tornam-se, então, um factor de sustentabilidade a ser mantido e explorado.

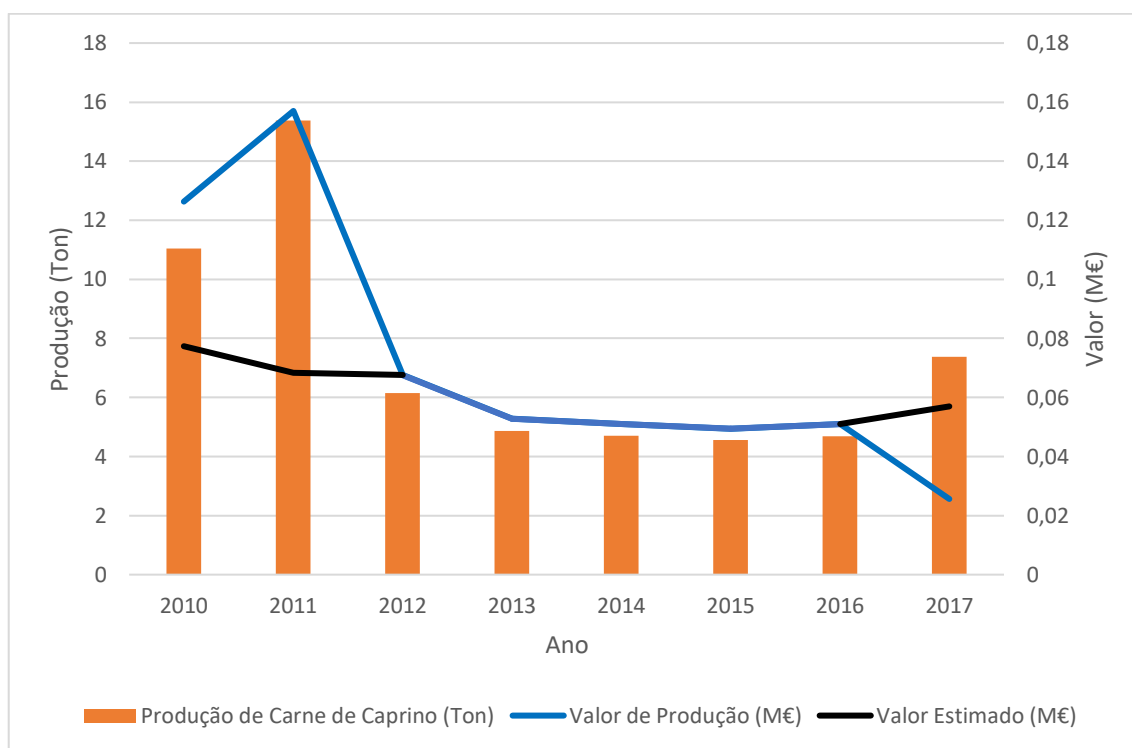


Figura 5 - Produção e Valor de produção das carnes de caprinos IGP e DOP Portuguesas (Relatórios DGADR - www.dgadr.gov.pt – acedido em 28/12/2018)

5. COMPARAÇÃO DOS REGIMES DE QUALIDADE EUROPEU E NACIONAL

Considerando o que foi referido na revisão bibliográfica, a importância do registo dos Regimes de Qualidade Europeu e Nacional assume uma particular importância no Espaço Europeu, começando a haver, a partir de 1992, uma maior regulamentação e certificação que culminou com a formalização massiva de registos em 1996, mantendo-se nos anos posteriores num ritmo regular e menos intenso como está representado na Figura 6.

Para compreender a realidade Nacional no contexto da Comunidade Europeia é necessário quantificarmos e analisarmos os dados comparativos e evolutivos dos registos nos diferentes países da CE, incluindo ou excluindo Portugal quando em oposição aos restantes países da Comunidade.

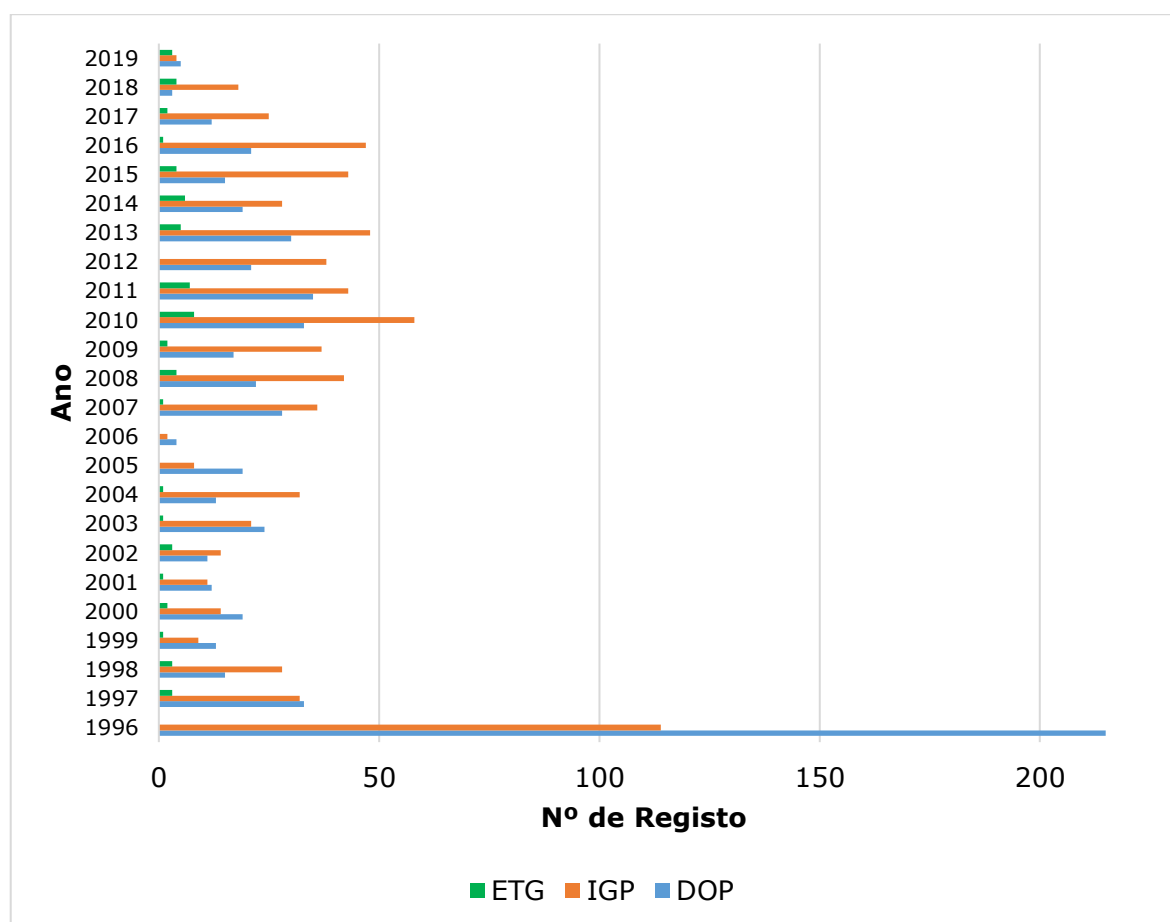


Figura 6 - Evolução do nº de registos por ano na Europa – (www.ec.europa.eu – acedido em 15/08/2019)

Portugal, registou, em 1996, 60 produtos, 15 dos quais IGP e 35 DOP, nos Regimes de Qualidade, perfazendo perto de 20% do total de registos observados em toda a Europa, nesse ano.

Para já pode apenas extrapolar-se que, com o decorrer dos anos, e como já verificado, após o grande crescimento inicial do número de registos, se caminha para uma estagnação logarítmica a longo prazo em que o número de novos registos caminha lentamente para uma, hipotética, assíntota.

6. ENQUADRAMENTO TERRITORIAL DO PROJECTO

O Acordo de Parceria celebrado entre a Comissão Europeia e Portugal, foi desenvolvido, de forma institucional, pelas autoridades portuguesas com os Fundos Europeus Estruturais e de Investimento (FEEI), obedecendo aos princípios de programação da “Estratégia Europa 2020”, que cumprem com as políticas de desenvolvimento das áreas sociais, ambientais, territoriais e económicas.

A concretização material dos FEEI, em Portugal, implica a promoção da competitividade e internacionalização da economia, o investimento qualitativo na formação do capital humano, a promoção da coesão social e territorial, a materialização da Reforma do Estado, dentro de um enquadramento orçamental consolidado e focado num desenvolvimento sustentável.

O Acordo de Parceria, prevê um conjunto de Estratégias Territoriais que constituem, por si só, um contributo significativo e objectivo para a “Estratégia Europa 2020”, na vertente da coesão territorial a que esta se propõe.

A experiência resultante dos ciclos de programação anteriores ao período 2014-2020, potencializa a implementação e realização de acções de promoção integradoras de toda a cadeia produtiva, considerando-se a base produtiva como primeiro plano de acção, ascendendo até à distribuição e comercialização de produtos. Os contributos das comunidades locais em acções de promoção, em concordância com a abordagem aos princípios do Programa de Ligação entre Acções de Desenvolvimento e Economia Rural

(LEADER), devem ser realizados com recurso ao Desenvolvimento Local de Base Comunitária (DLBC), conforme proposto pelo Acordo de Parceria, no período de vigência do mesmo.

A resposta, que se pretende dar aos níveis elevados de desemprego e pobreza, segundo o Acordo de Parceria, deve ser realizada através do DLBC, dinamizando a economia local, revitalizando os mercados locais, através de uma articulação global com territórios mais vastos, estimulando a inovação social, procurando novas respostas aos problemas suscitados pela pobreza e a exclusão em territórios geográfica e demograficamente desfavorecidos.

O DLBC materializa-se através das Estratégias de Desenvolvimento Local (EDL), de acordo com o que se encontra regulamentado no artigo n.º 66, do DL n.º 137/2014, de 12 de Setembro. O carácter integrador e multisectorial das EDL, na promoção do desenvolvimento local, que pretende responder às necessidades objectivas de um determinado território, são, na sua concepção e execução, da responsabilidade dos Grupos de Acção Local (GAL). Estes últimos resultam da organização comunitária dos territórios abrangidos pela implementação da acção materializadora.

Indo ao encontro do supra-referido, no sentido da valorização dos produtos locais e da dinamização do meio rural onde está inserida, a GAL – TERRAS DE SICÓ levou a cabo o início deste e de outros projectos que a médio/longo prazo poderão deixar a sua marca no mercado nacional.

A montante de todo este projecto inclui-se o, sobejamente conhecido, Queijo Rabaçal DOP cuja produção, em 2017, ultrapassou as oito toneladas¹⁸ e que poderá sustentar, em parte, a viabilidade e realização de todo este projecto.

Sendo discutível, teoricamente, a viabilidade dos registos do Cabrito e do Borrego nos regimes de qualidade IGP, estes têm, à priori, alguns factores que poderão facilitar a sua execução prática no terreno, e futura fundamentação e viabilização.

¹⁸ Relatórios DGADR 2017 DOP IGP ETG (Sem dados de “Valor de Produção”) - www.dgadr.gov.pt.

Os dados da Tabela 1, que foram fornecidos para o âmbito deste trabalho, apontam para uma população de pequenos ruminantes¹⁹ que ultrapassa os dezoito mil animais, cerca de duas mil e oitocentas Cabeças Normais (CN), e as duas mil explorações numa área de cerca de 850km² inserida nos Concelhos e Freguesias²⁰ referentes ao projecto.

Tabela 1 - População de pequenos ruminantes e Nº. de Explorações inseridas na área geográfica do projecto - (Dados DGAV 2017 fornecido pela GAL - Terras de Sícó)

Concelhos	Caprinos	Ovinos	Nº Explorações
Alvaiázere	1253	1511	302
Ansião	1703	2687	487
Condeixa-a-Nova	954	551	231
Penela	734	2160	209
Pombal	1638	3457	644
Soure	770	1303	196
Total	7052	11669	2069

Tendo em conta que toda a zona Centro tem 471000 ovinos e 110000 caprinos, que perfaz um total de 581000 animais²¹, pode concluir-se que, na área delimitada para este projecto, os ovinos representam 2% e os caprinos 6% desses valores, aproximadamente. Ficando o seu total fixado nos 3,2% da população de pequenos ruminantes. Estes valores são, então, de relativa importância dado que, na Zona Centro está inserida a grande população de Ovinos Serra da Estrela que é sobejamente conhecida pela sua importância para a produção do Queijo Serra da Estrela DOP.

Tirando partido do que foi abordado neste capítulo, poderá fazer-se uma extrapolação sobre a importância da GAL – TERRAS DE SICÓ na promoção de todo o sector primário da região demarcada, mais concretamente no que toca à valorização e nova visão da produção pecuária, que tem a sua indiscutível importância para a produção do Queijo Rabaçal DOP.

¹⁹ Caprinos e Ovinos.

²⁰ Ponto C dos anexos I e II (área coincidente com a da Figura 8).

²¹ Fonte: INE, I. P., Estatísticas dos efectivos animais

III. MATERIAL E MÉTODOS

1. OBJECTIVOS

Todo o trabalho desenvolvido foi realizado na égide do Protocolo de Cooperação Institucional, “Elaboração de Estudo Técnico e Científico para a Delimitação da Área Geográfica de Produção do Cabrito e do Borrego de Sicó e Suas Qualificações em IGP – Identificação Geográfica Protegida”, realizado entre “A TERRA DE SICÓ” e a ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA DE COIMBRA²².

Determinado o objecto de certificação, “Cabrito de Sicó” e “Borrego de Sicó”, assim como a respectiva qualificação em IGP, do documento referido no parágrafo anterior, e, para este trabalho, há que ter sempre presente o qua aí se encontra clausulado.

A 1.ª Cláusula precisa, como objectivo, a realização de um estudo técnico e científico, que deve resultar de um esforço conjunto, coordenado por ambas as partes, para ajudar a delimitar geograficamente as áreas de produção e qualificação, do que se quer constituir como Identificação Geográfica Protegida.

É a 2.ª Cláusula que substancializa a essência deste trabalho, determinando a metodologia que deve presidir ao Protocolo entre as duas partes, não sendo esse o processo metodológico desenvolvido na elaboração e consumação do presente documento.

A elaboração dos “Cadernos de Especificações”²³ e de um “Manual das Boas Práticas”²⁴, apresentados neste relatório, são o resultado da conceptualização, operacionalização e materialização da 3.ª e 4.ª Cláusula, fazendo cumprir as obrigações da ESAC e da “Terras de Sicó”.

De montante a jusante, a contribuição objectiva deste trabalho, vai confluir, na íntegra, na alínea *a*) da 4.ª Cláusula do documento vertido em Protocolo Institucional e que pode ser consultado no Anexo IV deste trabalho²⁵.

²² Anexo IV

²³ Trabalho desenvolvido pelo autor - Anexo I e II

²⁴ Documento elaborado por uma equipa da ESAC

²⁵ “*a*) cumprir a realização dos estudos de acordo com a legislação europeia e portuguesa a ele aplicável (...)”

2. METODOLOGIA

Entende-se como contributo todo o processo de recolha de informação, pesquisa de dados, entrevistas e reuniões de trabalho.

Para que haja um objectivo enquadramento tendo em conta o projecto de qualificação do Cabrito e Borrego de Sicó, é necessário saber a distribuição dos restantes produtos homólogos a nível nacional. Posto isto, e em concordância com o que se encontra actualmente publicado na página oficial da União Europeia²⁶, Portugal tem até ao momento registadas 9 Indicações Geográficas Protegidas (IGP) e 3 Denominações de Origem Protegidas (DOP), distribuídas conforme a Figura 7:

1. IGP:
 - 1.1. Borrego da Beira
 - 1.2. Borrego de Montemor-o-Novo
 - 1.3. Borrego do Baixo Alentejo
 - 1.4. Borrego do Nordeste Alentejano
 - 1.5. Cabrito da Beira
 - 1.6. Cabrito da Gralheira
 - 1.7. Cabrito das Terras Altas do Minho
 - 1.8. Cabrito de Barroso
 - 1.9. Cabrito do Alentejo
2. DOP:
 - 2.1. Borrego Serra da Estrela
 - 2.2. Borrego Terrincho
 - 2.3. Cabrito Transmontano

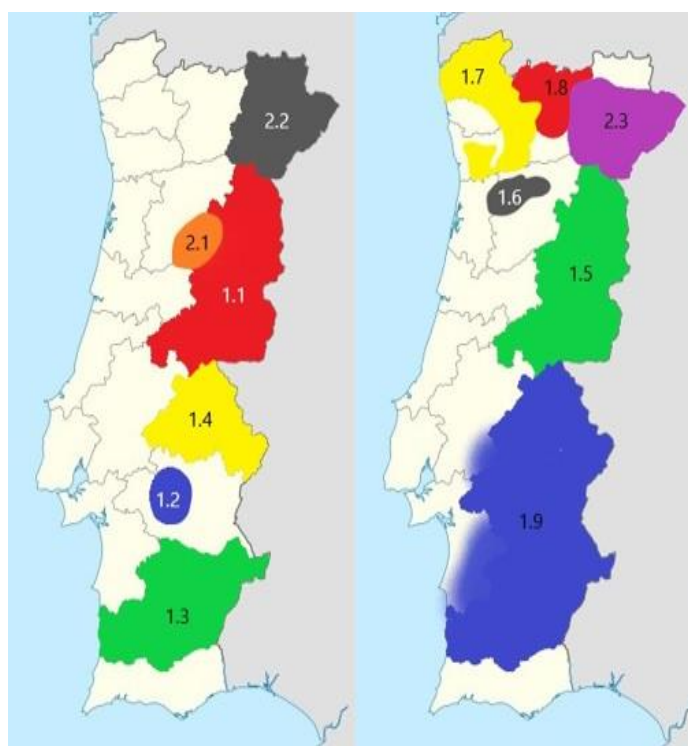


Figura 7 - Mapas de distribuição dos Borregos e Cabritos Nacionais com IGP e DOP - Elaboração própria

De notar que, na zona prevista de se fazer cumprir este projecto, que será sobreposta à do “Queijo Rabaçal DOP” (Figura 8), não existe, até ao momento, nenhum produto homólogo registado, o que poderá ser uma vantagem para a entrada, oficialmente falando, no mercado da região e partir daí expandir-se.

²⁶ <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html?locale=en>



Figura 8 - Delimitação geográfica da área de produção do Queijo Rabaçal DOP (Fonte: DGADR – acedido em 18/08/2019)

Atendendo à necessidade de planificar o todo o trabalho a desenvolver, com objectivo último a obtenção dos registos do Cabrito e do Borrego de Sicó com Indicação Geográfica Protegida, realizou-se uma reunião de trabalho e planeamento na Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Centro – Castelo Branco, com a Divisão de Desenvolvimento Rural²⁷ que forneceram algumas linhas orientadoras necessárias e transversais aos processos de candidatura aos registos nestes esquemas de qualidade.

A estratégia de acção para a qualificação do território de Sicó, neste caso concreto para a área delimitada²⁸, terá, obrigatoriamente, que passar pela realização de tarefas tais como:

- i) **Visitas a explorações pecuárias** – este ponto é de extrema importância para que os cadernos de especificações possam ser elaborados de acordo com as condições que serão possíveis de atingir no terreno e que

²⁷ Representada pelo Engenheiro António Arlindo Santos Antunes

²⁸ Ponto C dos anexos I e II (área coincidente com a da Figura 8)

garantam a qualidade exigida a jusante (restauração e consumidor final). Adicionalmente, e não de menor importância, é a partir de conversas informais com os produtores e anciões locais que se consegue recolher informação fulcral como o “Historial” ou a “Relação dos Produtos com o Meio” que serão parte integrante dos Cadernos de Especificações;

- ii) **Concepção dos cadernos de especificações** – é a partir daqui que são definidas todas as regras que irão distinguir a produção do cabrito e do borrego de Sicó e que serão alvo de controlo por uma entidade independente (Organismo de Controlo);
- iii) **Realização de Inquéritos**²⁹ – os dados resultantes destas entrevistas aos produtores pecuários da região delimitada terão impacto directo na alicerçagem e fundamentação dos pedidos de registos.

O ponto i) é mais abrangente do que aparenta pois, através de conversas informais, os produtores, sendo os principais intermediários a APRORABAÇAL - Associação de Produtores e a GAL – TERRAS DE SICÓ, mostram-se mais receptivos a responder a perguntas e a partilhar informações relevantes, acerca das respectivas explorações, o que acaba por facilitar uma extrapolação parcial para o preenchimento de alguns pontos dos Cadernos.

Entendendo que os pontos i) e iii) possam estar intimamente ligados, há que referir que, entre eles, existe uma certa distância de conceptualização. No ponto ii) deve haver apenas uma abordagem meramente subjectiva e de observação no que toca à avaliação de todo o contexto empresarial e da prática da produção pecuária local. É partir daqui que se poderá fazer uma pequena estimativa de como devem ser abordados alguns dos pontos a ser inseridos nos respectivos Cadernos de Especificações³⁰.

²⁹ Anexo III

³⁰ Anexos I e II

O ponto ii) “Concepção dos cadernos de especificações” acarreta todo um trabalho de investigação e estudo prévio para que os pontos intrínsecos à finalização do mesmo sejam passíveis de ser preenchidos sem que haja futuras dúvidas ou más interpretações dos mesmos. Dessa forma, é mandatório que as expressões e/ou textos neles inscritos sejam de fácil percepção por toda a gente. Nos cadernos farão parte os pontos “Nome a Registrar”, “Características do Produto”, “Alimentação”, “Área Geográfica”, “Relação do Produto com o Meio”, “Historial”, “Factores Edafoclimáticos”, “Rótulo”, “Organismo de Controlo” e “Notoriedade e Reputação”. De referir que nestes documentos estão omissos alguns pontos, que foram abordados em Cadernos de Especificações de outros produtos idênticos. Isto é justificado pela obrigatoriedade que já está prevista na lei geral em vigor, pelo que, a equipa deste projecto³¹, uniformemente, concordou que seriam acções que os próprios produtores pecuários já deveriam cumprir independentemente de estarem, ou não, presentes nos documentos de Especificações, sendo dessa forma desnecessária a sua referência textual de, por exemplo alguns produtos medicamentosos que não podem ser administrados ou condições de bem-estar animal, seja na exploração ou no pré-abate e abate.

Partindo do princípio de que o ponto iii) e a sua respectiva realização é de uma importância extrema para que se possa, dependendo dos resultados, fortemente argumentar e sustentar a viabilidade de todo este projecto, este não foi terminado aquando da execução do presente relatório.

A necessidade de se fazer um estudo com uma amostragem estatisticamente relevante e que tivesse o devido rigor científico exigido nestes projectos, dificultou a concretização desta meta no que toca ao cumprimento dos prazos estabelecidos para a entrega do presente relatório de estágio, dado que inicialmente se pensou numa amostra de 10% e passando posteriormente a 5% da população³² em estudo, que perfazia perto de 1000 inquiridos e 500 inquiridos respectivamente.

Contudo, os inquéritos não só foram elaborados de maneira que fossem abordados pontos estratégicos para que pudesse ser estudado e fundamentado o objectivo

³¹ Autor, Professor Doutor Fernando Delgado, Professora Doutora Fátima Oliveira e Mestre Engenheiro João Martins.

³² A população englobava a totalidade das freguesias pertencentes ao projecto e a freguesias limítrofes.

principal deste projecto, mas também outros que a GAL – TERRAS DE SICÓ prevê cumprir num futuro próximo, segundo o seu plano de acção local, no sentido da dinamização do território de Sicó, a montante e a jusante. Ainda que não tenham sido realizadas no decorrer deste estágio, as entrevistas aos produtores locais irão ser efectivadas, desta feita por intermédio de outra entidade, indo desta forma ao encontro do que foi protocolado entre a GAL – TERRAS DE SICÓ e a ESAC.

IV. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A ligação dos portugueses às suas raízes é inequívoca e intrínseca à condição de ser português. Há orgulho no que é nacional, mesmo com toda a internacionalização vinda de um passado recente. Assim torna-se imprescindível manter esse mesmo orgulho e espelhá-lo nos bons produtos que se têm vindo a valorizar.

Pertencemos a um país com uma vasta panóplia de produtos regionais, de qualidade comprovada, que ao serem passíveis de serem registados e passarem a ser protegidos no âmbito nacional, europeu ou mesmo a nível internacional, passam a ser visto pelos consumidores de uma outra forma, isto é, passam a ter um valor acrescentado no mercado.

Portugal tem também uma sólida presença no mercado internacional, vincada principalmente pelos seus produtos vinícolas, onde sobressai claramente o Vinho do Porto”, mas não só. É um dos países com maior número de produtos certificados apesar de não ser dos primeiros a nível de produção económica. Essa tendência tem de ser naturalmente invertida, pela aposta em produtos de excelência e na sua respectiva divulgação e promoção.

O consumo de carnes magras, como a do cabrito e do borrego, embora sejam tradicionalmente consumidas sazonalmente, estão, com o passar do tempo, a inverter essa tendência. Os produtores começam a gerir as suas explorações no sentido de haver oferta mais ou menos uniforme ao longo de todo o ano e não apenas no Natal e na Páscoa. Estas carnes são caracteristicamente sem excesso de gorduras e têm um paladar próprio.

Dito isso, e tendo como base a interacção pessoal no decorrer do desenvolvimento deste projecto, não será de todo disparatado apostar na candidatura ao registo do “Borrego de Sicó” e “Cabrito de Sicó” no regime de qualidade IGP. A inexistência de produtos homólogos registados na região demarcada para estes produtos, abre espaço para que, ponderadamente e de forma gradual, se possa criar um pequeno mercado local, sustentado pelos produtores e produtos locais, que a longo prazo poderá ser economicamente viável e ter um elevado valor.

V. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALMEIDA, Alberto Francisco Ribeiro De - **A autonomia jurídica da denominação de origem: uma perspectiva transnacional : uma garantia de qualidade**. [S.l.] : Coimbra Ed., 2010. ISBN 978-972-32-1835-0.

BERNAT, Elena Espeitx - Los «nuevos consumidores» o las nuevas relaciones entre campo y ciudad a través de los «productos de la tierra». **Agricultura y Sociedad**. nº 80-81 (1996) 83–116.

BRUCH, Kelly - Signos Distintivos de Origem: Entre o Velho e o Novo Mundo Vitivinícola. 2011) 277.

CARVALHO, Nuno Tomaz Pires De - **A estrutura dos sistemas de patentes e de marcas: passado, presente e futuro**. [S.l.] : Lumen Juris, 2009. ISBN 85-375-0636-2.

COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS - **Livro Verde para a Qualidade dos Produtos Agrícolas** [Em linha]. Bruxelas : [s.n.] [Consult. 6 dez. 2018]. Disponível em WWW:<URL:http://www.drapc.min-agricultura.pt/base/geral/files/livro_verde_qualidade_prod_agricolas.pdf>.

COMISSÃO EUROPEIA - **DOOR** [Em linha], atual. 2019. [Consult. 9 ago. 2019]. Disponível em
WWW:<URL:https://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html?&recordPerPage=100&recordStart=0&filter.dossierNumber=&filter.comboName=&filterMin.milestone__mask=&filterMin.milestone=&filterMax.milestone__mask=&filterMax.milestone=&filter.country=&filter.category=&filter.type=&filter.status=>.

COSTA, Valter Lino Valente - **Barreiras à inovação nos setores Tradicionais - o caso do setor agroalimentar de Baião (Sub-Região do Tâmega)**. Porto : Faculdade de Economia, Universidade do Porto Tese de Mestrado em Economia e Gestão da Inovação, Set. 2014

Decreto-Lei n.º 46852. (66-02-02) 6.

Despacho Normativo Nº 11/2018. . 159 (18-08-20) 2.

Despacho Normativo nº9/2015. [Em linha]. 112 (15-06-11) 2. [Consult. 13 dez. 2018]. Disponível em WWW:<URL:<https://dre.pt/application/file/a/67449071>>.

DGADR - Relatório 2016 DOP IGP ETG. 2017).

DGADR - **Certificação da Qualidade** [Em linha] [Consult. 13 nov. 2018]. Disponível em WWW:<URL:<http://guiaexploracoes.dgadr.pt/index.php/certificacao-da-qualidade>>.

DGADR - **DOP/IGP/ETG** [Em linha] [Consult. 10 nov. 2018]. Disponível em WWW:<URL:<http://guiaexploracoes.dgadr.pt/index.php/certificacao-da-qualidade/denominacao-de-origem-protegida-dop-identificacao-geografica-portuguesa-igp-e-especialidade-tradicional-garantida-etg>>.

DIAS, L. G. *et al.* - Raw bovine meat fatty acids profile as an origin discriminator. **Food Chemistry**. ISSN 03088146. 109:4 (2008) 840–847. doi: 10.1016/j.foodchem.2008.01.008.

FAY, Frank - EU System for Geographical Indications for Agricultural Products and Foodstuffs. Em [Em linha] Disponível em WWW:<URL:http://www.wipo.int/meetings/en/details.jsp?meeting_id=17802>.

HUNDERTMARCH, Bruna - AS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS COMO UM MECANISMO A RESGUARDAR O PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL: UM OLHAR À LUZ DA EXPERIÊNCIA DA REGIÃO DO VALE DOS VINHEDOS. [s.d.]) 117.

MALBON, Justin; LAWSON, Charles; DAVISON, Mark - **The WTO Agreement on Trade-Related Aspects of Intellectual Property Rights** [Em linha]. [S.l.] : Edward Elgar Publishing, 2014 [Consult. 5 dez. 2018]. Disponível em WWW:<URL:<http://www.elgaronline.com/view/9781845424435.xml>>. ISBN 978-1-78100-604-7.

OLIVEIRA, Joana De Moura - **Denominações de Origem e Indicações Geográficas - protecção e impacto socio-económico** [Em linha]. [S.l.] : ISEG, Mai. 2010 [Consult. 23 nov. 2018]. Disponível em WWW:<URL:<https://inpi.justica.gov.pt/Portals/6/PDF%20INPI/Teses%20Acad%C3%A9>

micas/DO-IG-%20protec%C3%A7%C3%A3o%20e%20impacto%20s%C3%B3cio-econ%C3%B3mico%20-%20Joana%20Moura.pdf?ver=2018-01-09-152008-707>.

PÉREZ ÁLVAREZ, Félix - Diferencias jurídicas que permiten la distinción entre las Denominaciones de Origen y las Marcas

Regulamento (CE) n.º 509/2006 do Conselho, de 20 de Março de 2006 , relativo às especialidades tradicionais garantidas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios. **OJ L** [Em linha]. 32006R0509 (06-03-31) [Consult. 28 dez. 2018]. Disponível em WWW:<URL:<http://data.europa.eu/eli/reg/2006/509/oj/eng>>.

Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho, de 20 de Março de 2006 , relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios. **OJ L** [Em linha]. 32006R0510 (08-12-13) [Consult. 28 dez. 2018]. Disponível em WWW:<URL:<http://data.europa.eu/eli/reg/2006/510/oj/eng>>.

Regulamento (CEE) n.º 2081/92 do Conselho, de 14 de Julho de 1992, relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios. **OJ L** [Em linha]. 31992R2081 (92-07-24) [Consult. 28 dez. 2018]. Disponível em WWW:<URL:<http://data.europa.eu/eli/reg/1992/2081/oj/por>>.

Regulamento (CEE) n.º 2082/92 do Conselho, de 14 de Julho de 1992, relativo aos certificados de especificidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios. **OJ L** [Em linha]. 31992R2082 (92-07-24) [Consult. 28 dez. 2018]. Disponível em WWW:<URL:<http://data.europa.eu/eli/reg/1992/2082/oj/por>>.

RIBEIRO, Manuela; MARTINS, Conceição - La certificación como estegia de valorización de productos agroalimentares tradicionales: la alheira, un embutido tradicional de Trás-os-Montes. **Agricultura y Sociedad**. n.º 80-81 (1996) 313–334.

SOARES, Rodrigo De Moraes - Recenseamento Geral dos Gados. 1873).

SODANO, Valeria - Competitiveness of regional products in the international food market. 325 (2001) 15.

SOEIRO, A. - **Cronologia e história dos símbolos europeus das DOP e das IGP** [Em linha] [Consult. 13 dez. 2018]. Disponível em WWW:<URL:<https://qualificaportugal.pt/wp-content/uploads/2018/07/TT-26-Hist%C3%B3ria-dos-simbolos-da-DOP-e-das-IGP.pdf>>.

SOEIRO, Ana - Denominações de origem e indicações geográficas protegidas: sua importância. **Instituto dos Vinhos Douro e do Porto. Porto. 2005).**

TIBÉRIO, L.; DINIZ, F. - Produtos DOP/IGP em Portugal: da qualificação ao mercado. Em **Actas do 17º Congresso da Associação Portuguesa para o Desenvolvimento Regional**

TIBÉRIO, Luís; CRISTÓVÃO, Artur; ABREU, Sónia - microproduções agrícolas e desenvolvimento sustentável em regiões periféricas. **Estudos Regionais. 17 (2008) 5–24.**

TIBÉRIO, Manuel Luís; CRISTÓVÃO, Artur - Produtos tradicionais e desenvolvimento local: o caso da designação protegida Queijo Terrincho DOP. Em **Conferencia presentada ao I Congresso de Estudos Rurais. Território, Agricultura e Desenvolvimento. Vila Real: UTAD e Sociedade Portuguesa de Estudos Rurais**

Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012 , relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios. **OJ L** [Em linha]. 32012R1151 (12-12-14) [Consult. 27 dez. 2018]. Disponível em WWW:<URL:<http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj/por>>.

WIPO - **Lisbon Agreement for the Protection of Appellations of Origin and their International Registration** [Em linha] [Consult. 9 set. 2019]. Disponível em WWW:<URL:https://www.wipo.int/lisbon/en/legal_texts/lisbon_agreement.html>.

VI. ANEXOS

Anexo I

Caderno de Especificações

Borrego de Sico

Indicação Geográfica Protegida

2019

Índice

A – Nome do Produto

B – Descrição do Produto

B.1 – Características da Carcaça

B.1.1 – Alimentação

B.1.2 – Comercialização

C – Área Geográfica

C.1 – Área Geográfica de Produção, Abate, Desmancha e Acondicionamento

D – Garantia Sobre a Origem Geográfica do Produto

E – Modo de Obtenção do Produto final

F – Elementos que Justificam a Relação com o Meio Geográfico

F.1 – Historial

F.2 – Factores Edafoclimáticos

F.3 – Notoriedade e Reputação

G – Elementos Específicos do Rótulo de um Género Alimentício com IGP

H – Estrutura de Controlo

A – Nome do Produto

Borrego de Sicó – Indicação Geográfica Protegida

ou

Borrego de Sicó - IGP

B – Descrição do Produto

Designa-se por “Borrego de Sicó”, a carne proveniente da desmancha de carcaças de animais, machos e fêmeas, da espécie ovina resultantes dos cruzamentos dos animais dos rebanhos da região, nascidos e criados na área geográfica de produção, delimitada no ponto C.1.

B.1 – Características da Carcaça

Os animais deverão ser abatidos até aos 3 meses de idade e com um peso vivo que não ultrapasse os 12kg.

A carne destes animais não é consumida crua, verificando-se, após uma confecção culinária, que detém um sabor típico, sendo este inerente ao modo de produção e ao tipo de regime alimentar a que os animais são sujeitos.

B.1.1 – Alimentação

Para além da amamentação, natural ou artificial, os animais podem ser alimentados natural ou artificialmente, cujas progenitoras se alimentem total ou parcialmente das pastagens típicas da região definida. Sendo de realçar a importância e predominância

da erva-de-santa-maria (*Thymus zygis* L. subsp. *Sylvestris*), que, comprovadamente, está ligada à área geográfica e à tipicidade do Queijo Rabaçal DOP.

B.1.2 – Comercialização

Os produtos podem ser comercializados nas formas de carcaça, hemi-carcaça, quartos, embalado, em vácuo ou ultracongelado.

C – Área Geográfica

C.1 – Área Geográfica de Produção, Abate, Desmancha e Acondicionamento

São compreendidas as seguintes regiões:

Do concelho de Alvaiázere são abrangidas 5 freguesias: Almoester, Alvaiázere, Maçãs D. Maria, Pelmá, Pussos São Pedro.

Do concelho de Ansião são abrangidas 6 freguesias: Alvorge, Ansião, Avelar, Chão de Couce, Pousaflores e Santiago da Guarda.

Do concelho de Condeixa-A-Nova são abrangidas 5 freguesias: Condeixa-A-Velha -Condeixa-A-Nova, Ega, Furadouro, Zambujal e União de Freguesias de Vila Seca e Bendafé.

Do concelho de Penela são abrangidas 4 freguesias: Cumieira, Espinhal, Podentes e União de Freguesias de São Miguel - Santa Eufémia - Rabaçal.

Do concelho de Pombal são abrangidas 5 freguesias: Abiul, Pelariga, Pombal, Redinha e Vila Cã.

Do concelho de Soure são abrangidas 2 freguesias: Tapéus e União de Freguesias Degraças e Pombalinho.

D – Garantia Sobre a Origem Geográfica do Produto

Obrigatoriamente, todas as explorações terão de se localizar no interior da área geográfica definida, daí que apenas sejam considerados como Borrego de Sicó, os animais cuja proveniência seja comprovada.

E – Modo de Obtenção do Produto final

As condições de produção, o maneio sanitário, o transporte, o abate, a refrigeração, a desmancha e o acondicionamento da carne devem estar em conformidade com a legislação em vigor.

F – Elementos que Justificam a Relação com o Meio Geográfico

F.1 – Historial

A história, passada de geração em geração, acerca da ligação do borrego à zona demarcada, remonta aos tempos das grandes casas senhoriais, séc. XIX, na altura consideradas os “centros de emprego” das regiões. Nestas apenas eram consumidos produtos das respectivas regiões onde estavam inseridas, pois na sua maioria, tinham uma grande importância agrícola

O cabrito aparece, então, como um bem/produto usado com 3 objectivos distintos:

- Dar continuidade ao rebanho, aumentando-o, e dessa forma permite a obtenção dos produtos dele provenientes como é o caso da lã, leite e seus respectivos subprodutos;

Para venda a terceiros, usado como meio de subsistência das famílias mais pobres que viviam apenas da agricultura/pastorícia. Isto permitia que houvesse moeda de troca para obter outros bens ou produtos. O borrego, não sendo aproveitável para a produção do leite necessário para o queijo, era necessário escoar rapidamente;

Oferecidos, maioritariamente aos senhores das “grandes casas”, como pagamento de dívidas ou favores.

F.2 – Factores Edafoclimáticos

A região de Sicó pode ser caracterizada como “Csb”, que indica que tem um clima temperado com Verão seco e suave, segundo a classificação de Köppen-Geiger. (IPMA, s.d.)

A temperatura média anual é de cerca de 15,8°C, a temperatura mais baixa é de cerca de -4,5°C e a máxima ultrapassa os 40°C, nos meses de Janeiro e Agosto, respectivamente.

A precipitação média anual ronda os 73mm, sendo o registo mais baixo em Julho, com 10,9mm e o mais elevado é observado em Dezembro, observando-se cerca de 126mm.

Os valores médios anuais da humidade relativa do ar variam entre 65 e 75%.


F.3 – Notoriedade e Reputação


O borrego, sendo um produto distinto da região, foi alvo de inúmeras paginas de jornais, sendo essa uma das formas de reconhecimento. É de salientar, também, os eventos e feiras realizados à volta deste produto, em conjunto com o cabrito, com um notório aumento, ano após ano, de participantes e de entidades envolvidas.

G – Elementos Específicos do Rótulo de um Género Alimentício com IGP

Todos os géneros alimentícios são alvo de regras e obrigações de rotulagem, devendo sempre respeitar os documentos legais, nacionais e comunitários, em vigor e suas respectivas rectificações.



Borrego de Sicó 

Borrego de Sicó 

H – Estrutura de Controlo

(Cabe ao Agrupamento de Produtores (AP) estabelecer o contacto com um Organismo de Controlo para que este ponto possa ser devidamente preenchido).

Caderno de Especificações

Cabrito de Sicó

Indicação Geográfica Protegida

Índice

A – Nome do Produto

B – Descrição do Produto

B.1 – Características da Carcaça

B.1.1 – Alimentação

B.1.2 - Comercialização

C – Área Geográfica

C.1 – Área Geográfica de Produção, Abate, Desmancha e Acondicionamento

D – Garantia Sobre a Origem Geográfica do Produto

E – Modo de Obtenção do Produto final

F – Elementos que Justificam a Relação com o Meio Geográfico

F.1 – Historial

F.2 – Factores Edafoclimáticos

F.3 – Notoriedade e Reputação

G – Elementos Específicos do Rótulo de um Género Alimentício com IGP

H – Estrutura de Controlo

A – Nome do Produto

Cabrito de Sicó – Indicação Geográfica Protegida

ou

Cabrito de Sicó - IGP

B – Descrição do Produto

Designa-se por “Cabrito de Sicó”, a carne proveniente da desmancha de carcaças de animais, machos e fêmeas, da espécie ovina resultantes dos cruzamentos dos animais dos rebanhos da região, nascidos e criados na área geográfica de produção, delimitada no ponto C.1.

B.1 – Características da Carcaça

Os animais deverão ser abatidos até aos 3 meses de idade e com um peso vivo que não ultrapasse os 12kg,

A carne destes animais não é consumida crua, verificando-se, após uma confecção culinária, que detém um sabor típico, sendo este inerente ao modo de produção e ao tipo de regime alimentar a que os animais são sujeitos.

B.1.1 – Alimentação

Para além da amamentação, natural ou artificial, os animais podem ser alimentados natural ou artificialmente, cujas progenitoras se alimentem total ou parcialmente das pastagens típicas da região definida. Sendo de realçar a importância e predominância

da erva-de-santa-maria (*Thymus zygis* L. subsp. *Sylvestris*), que, comprovadamente, está ligada à área geográfica e à tipicidade do Queijo Rabaçal DOP.

B.1.2 – Comercialização

Os produtos podem ser comercializados nas formas de carcaça, hemi-carcaça, quartos, embalado, em vácuo ou ultracongelado.

C – Área Geográfica

C.1 – Área Geográfica de Produção, Abate, Desmancha e Acondicionamento

São compreendidas as seguintes regiões:

Do concelho de Alvaiázere são abrangidas 5 freguesias: Almoester, Alvaiázere, Maçãs D. Maria, Pelmá, Pussos São Pedro.

Do concelho de Ansião são abrangidas 6 freguesias: Alvorge, Ansião, Avelar, Chão de Couce, Pousaflores e Santiago da Guarda.

Do concelho de Condeixa-A-Nova são abrangidas 5 freguesias: Condeixa-A-Velha -Condeixa-A-Nova, Ega, Furadouro, Zambujal e União de Freguesias de Vila Seca e Bendafé.

Do concelho de Penela são abrangidas 4 freguesias: Cumieira, Espinhal, Podentes e União de Freguesias de São Miguel - Santa Eufémia - Rabaçal.

Do concelho de Pombal são abrangidas 5 freguesias: Abiul, Pelariga, Pombal, Redinha e Vila Cã.

Do concelho de Soure são abrangidas 2 freguesias: Tapéus e União de Freguesias Degracias e Pombalinho.

D – Garantia Sobre a Origem Geográfica do Produto

Obrigatoriamente, todas as explorações terão de se localizar no interior da área geográfica definida, daí que apenas sejam considerados como Borrego de Sicó, os animais cuja proveniência seja comprovada.

E – Modo de Obtenção do Produto final

As condições de produção, o maneio sanitário, o transporte, o abate, a refrigeração, a desmancha e o acondicionamento da carne devem estar em conformidade com a legislação em vigor.

F – Elementos que Justificam a Relação com o Meio Geográfico

F.1 – Historial

A história, passada de geração em geração, acerca da ligação do cabrito à zona demarcada, remonta aos tempos das grandes casas senhoriais, séc. XIX, na altura consideradas os “centros de emprego” das regiões. Nestas apenas eram consumidos produtos das respectivas regiões onde estavam inseridas, pois na sua maioria, tinham uma grande importância agrícola

O cabrito aparece, então, como um bem/produto usado com 3 objectivos distintos:

- Dar continuidade ao rebanho, aumentando-o, e dessa forma permite a obtenção dos produtos dele provenientes como é o caso da pele, chanfana, leite e seus respectivos subprodutos;

Para venda a terceiros, usado como meio de subsistência das famílias mais pobres que viviam apenas da agricultura/pastorícia. Isto permitia que houvesse moeda de troca para obter outros bens ou produtos. O cabrito, não sendo aproveitável para a produção do leite necessário para o queijo, era necessário escoar rapidamente;

Oferecidos, maioritariamente aos senhores das “grandes casas”, como pagamento de dívidas ou favores. Nestes casos o cabrito era oferecido morto e, por isso, dependendo do tamanho optava-se por “cabrito assado”, se fossem animais mais pequenos, ou por uma “caldeirada de cabrito”, se estes fossem de maior tamanho.

F.2 – Factores Edafoclimáticos

A região de Sicó pode ser caracterizada como “Csb”, que indica que tem um clima temperado com Verão seco e suave, segundo a classificação de Köppen-Geiger. (IPMA, s.d.)

A temperatura média anual é de cerca de 15,8°C, a temperatura mais baixa é de cerca de -4,5°C e a máxima ultrapassa os 40°C, nos meses de Janeiro e Agosto, respectivamente.

A precipitação média anual ronda os 73mm, sendo o registo mais baixo em Julho, com 10,9mm e o mais elevado é observado em Dezembro, observando-se cerca de 126mm.

Os valores médios anuais da humidade relativa do ar variam entre 65 e 75%.

F.3 – Notoriedade e Reputação

O cabrito foi alvo de inúmeras paginas de jornais, sendo essa uma das formas de reconhecimento. É de salientar, também, os eventos e feiras realizados à volta deste produto com um notório aumento, ano após ano, de participantes e de entidades envolvidas, como por exemplo a “Semana do Cabrito”, realizado num dos concelhos da região demarcada.

G – Elementos Específicos do Rótulo de um Género Alimentício com IGP

Todos os géneros alimentícios são alvo de regras e obrigações de rotulagem, devendo sempre respeitar os documentos legais, nacionais e comunitários, em vigor e suas respectivas rectificações.



Cabrito de Sicó 

Cabrito de Sicó 

H – Estrutura de Controlo

(Cabe ao Agrupamento de Produtores (AP) estabelecer o contacto com um Organismo de Controlo para que este ponto possa ser devidamente preenchido).

Inquérito

Idade: Anos.

:

Sexo: ☐ F ☐ M

1) Perfil do Produtor

a) Tempo de Atividade: Ano(s).

b) Nível de habilitações literárias do proprietário:

☐ Sem instrução ☐ 1.º Ciclo ☐ 2.º Ciclo ☐ Secundário ☐ Ensino Superior ☐

c) Formação Profissional ☐ Não ☐ Sim Se “Sim” qual? _____

2) Exploração

a) Identificação

Área:

Freguesia:

Concelho:

b) Tipo de Exploração

Individual ☐ Familiar ☐

Perspetiva de continuidade da atividade na família (se respondeu afirmativamente “Familiar”):

☐ Não ☐ Sim

Quem (grau) _____

c) Mão-de-Obra (N.º de efetivos)

Tempo Tempo Parcial:

Familiar: Assalariados:

d) Efetivo

Ovinos:

Fêmeas (Número de Animais): Machos (Número de Animais):

Raças:

Pesos À nascença: Kg Ao abate: Kg

Idade ao meses.

Épocas de Cobrição: Jan ☐ Fev ☐ Mar ☐ Abr ☐ Mai ☐ Jun ☐

Jul ☐ Ago ☐ Set ☐ Out ☐ Nov ☐ Dez ☐

Caprinos:

Fêmeas (Número de Animais): Machos (Número de Animais):

Raças:

Pesos Médios: À nascença: Kg Ao abate: Kg

Idade ao meses.

Épocas de Cobrição: Jan ☐ Fev ☐ Mar ☐ Abr ☐ Mai ☐ Jun ☐

Jul ☐ Ago ☐ Set ☐ Out ☐ Nov ☐ Dez ☐

Outros: - (Número de Animais).

Efetivo Total:

e) Alimentação:

Concentrado ☐ Pasto ☐ Outra ☐: _____

Tipo de Pastoreio:

Oportunidade ☐ Transumância ☐ Fixo ☐ À corda ☐

Flexível ☐ Rotação ☐ Livres ☐ Contínuo ☐

f) Finalidade:

☐ Carne (Cabrito, borrego, cabra velha, etc.): ☐ Leite: ☐ Lã: ☐ Outra: _____

g) Vendas Anuais:

Carne:

Borrego (N.º Animais):

Cabrito (N.º Animais):

Outros (especificar p.f.):

. Quantidade:

(N.º Animais).

h) Vendas Mensais:

Borrego - N.º Animais:

Jan Fev Mar Abr Mai Jun

Jul Ago Set Out Nov Dez

Cabrito - N.º Animais:

Jan Fev Mar Abr Mai Jun

Jul Ago Set Out Nov Dez

Leite da exploração: litros/ano.

3) Venda de Produtos:

i) Para onde vende os seus produtos (Se vende para o matadouro passe para a

ii) ☐ Matadouro. Identifique

p.f.:

iii) Caso existisse um mercado de gado no território Sicó, recorria a este serviço de

Sim ☐ Não ☐

iv) Se não, prefere vender a uma empresa/revendedor que viesse à exploração comparar o

Sim ☐ Não ☐

v) Caso existisse uma linha de abate para pequenos ruminantes no território Sicó, recorria a este serviço de proximidade?

Sim ☐ Não ☐

4) Indicação Geográfica Protegida (IGP)

- i) Sabe o que é uma IGP? Não ☐ Sim ☐ Se “Sim” diga o que entende por IGP:

- ii) Sabe o que é preciso para os produtos serem registados como IGP?

Não ☐ Sim ☐

- iii) Sabe o que é um Caderno de Especificações?

Não ☐ Sim ☐

Se “Sim” diga o que entende por Caderno de Especificações:

- iv) Tem condições para cumprir os requisitos do Caderno de Especificações?

Não ☐ Sim ☐

- v) Sabe que para obter a certificação de IGP, para além dos custos que possa vir a ter para garantir o caderno de especificações, também tem um custo que varia entre 200 a 300 euros por produtor?

Não ☐ Sim ☐

- vii) Estaria disposto a pagar esse custo de certificação?

Não ☐ Sim ☐

- ix) Estaria interessado em que os seus produtos pudessem ser vendidos como IGP?

Não ☐ Sim ☐

Se “não”, porquê?

Aumento de trabalho ☐

Aumento de custos ☐

Estou satisfeito com a situação actual ☐ Registo da IGP não é vantajoso ☐

Outra ☐

x) Se em “ix” respondeu “não”, mudaria a sua resposta se houver algum tipo de
comparticipação?

Não ☐ Sim ☐

5) Observações/Comentários:



PROTOCOLO DE COOPERAÇÃO INSTITUCIONAL

ELABORAÇÃO DE ESTUDO TÉCNICO E CIENTÍFICO PARA A DELIMITAÇÃO DA ÁREA
GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO DO CABRITO E DO BORREGO DE SICÓ E SUAS QUALIFICAÇÕES
EM IGP – IDENTIFICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA

Entre

A **TERRAS DE SICÓ – Associação de Desenvolvimento**, com sede no Largo dos Celeiros, nº3, na Redinha, Pombal, pessoa colectiva com o cartão de identificação n.º 503 497 720, neste ato representada pelo Dr. Luís Filipe da Silva Lourenço Matias e Arqtª. Célia Margarida Gomes Marques, na qualidade de representantes legais da TERRAS DE SICÓ – Associação de Desenvolvimento, doravante abreviadamente designada por “**Primeira Outorgante**” ou “**TERRAS DE SICÓ**”;

e

ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA DE COIMBRA, unidade orgânica do Instituto Politécnico de Coimbra, com sede na Estrada de Bencanta 3045-601 Coimbra, pessoa coletiva nº 600 027 350, neste ato representada pelo seu Presidente João Freire de Noronha, doravante abreviadamente designada por “**Segunda Outorgante**” ou “**ESAC**”;



PREÂMBULO

Considerando a importância estratégica para a sustentabilidade e competitividade dos territórios, a promoção e qualificação dos seus produtos endógenos e a sua valorização económica;



Considerando que a **Terras de Sicó** vem mantendo na sua intervenção uma abordagem territorial em rede de valorização da fileira agro, promovendo e qualificando a base endógena, bem como a criação de circuitos curtos de comercialização e o fomento da confiança entre produtores e consumidor final;

Considerando que nesta componente um dos seus produtos de referência é o queijo Rabaçal – DOP e toda a cadeia de valor a ele associada, faltando neste contexto e numa abordagem de economia circular, valorizar a montante o cabrito e o borrego de Sicó;

Considerando que a **ESAC** é uma instituição de criação, transmissão e difusão da ciência, da tecnologia e da cultura, ao serviço da sociedade, globalmente orientada para a prossecução dos objetivos do ensino superior politécnico no âmbito das tecnologias, das ciências e engenharias agrárias e afins;

Considerando que a **ESAC** presta apoio técnico especializado a entidades do meio empresarial nas áreas de engenharia agrónoma, pecuária, alimentar, biotecnologia, florestal e ambiental através do seu corpo técnico e docente, tendo neste contexto desenvolvido o estudo edafo-climático e florístico para a demarcação da área de produção e qualificação do queijo Rabaçal – DOP;

Considerando, ainda, que entre as partes estão reunidas as condições para intercetar vontades, capitalizando para a sub-região a qualificação de mais dois produtos endógenos a somar à fileira de produtos «SICÓ»;



É CELEBRADO, DE BOA FÉ, E PELO PRESENTE REDUZIDO A ESCRITO, UM PROTOCOLO DE COLABORAÇÃO INSTITUCIONAL, QUE SE REGE PELAS CLÁUSULAS SEGUINTE:

CLAUSULADO

CLÁUSULA 1.ª

Objecto

Os outorgantes comprometem-se a, conjunta e coordenadamente, desenvolverem um estudo técnico e científico para a delimitação geográfica das áreas de produção e qualificação do «CABRITO DE SICÓ» e «BORREGO DE SICÓ».

CLÁUSULA 2.ª

Metodologia

O protocolo, para a concretização plena do objecto, terá a seguinte metodologia:

1. Elaboração dos respetivos «**Cadernos de Especificações**» e pedidos de registo, designadamente nas componentes de delimitação das áreas geográficas de produção (caracterização edafo-climática, florística e estudos de natureza histórica e sociológica); caracterização e modo de obtenção do produto a certificar e modelo de comercialização (carcaças e meias carcaças refrigeradas, identificação e idade de abate dos animais, forma tradicional de maneio, saneamento e assistência veterinária, sistema de produção, alimentação, as substâncias de uso interdito e as condições a observar no abate e conservação);
2. Elaboração de um «**Manual de Boas Práticas**».

CLÁUSULA 3.ª
Obrigações da ESAC

No âmbito do presente protocolo a **ESAC** obriga-se a:

- a) cumprir a realização dos estudos de acordo com a legislação europeia e portuguesa a ele aplicável;
- b) prestar informação periódica e articular com a equipa técnica da Terras de Sicó todo o trabalho em curso;

CLÁUSULA 4.ª
Obrigações da Terras de Sicó

1. No âmbito do presente protocolo a **TERRAS DE SICÓ** obriga-se a:

- a) assegurar o fornecimento de toda a documentação disponível sobre os trabalhos já realizados neste âmbito;
- b) constituir uma equipa de trabalho que regularmente acompanhe os estudos, nomeadamente as suas acções de terreno e o contato institucional no território;
- c) acolher estudantes da **ESAC** para a realização de estágios curriculares e estágios profissionais.
- d) disponibilizar meios logísticos e assegurar o financiamento para a sua execução, garantindo à **ESAC**, pelo seu envolvimento na realização dos estudos pertinentes à concretização plena do objecto, o valor que se estima em 4.990 € (quatro mil, novecentos e noventa euros), acrescidos de IVA à taxa em vigor.

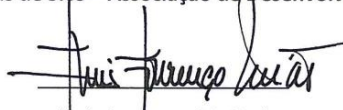
CLÁUSULA 5.ª


Vigência do Protocolo

O presente Protocolo entra em vigor na data da sua assinatura e é válido pelo período de um ano, renovando-se automaticamente por períodos iguais, salvo denúncia por qualquer das partes mediante um pré-aviso de trinta dias enviado por carta registada com aviso de receção à outra parte.

Redinha, 25 de Janeiro de 2019

Pela Terras de Sicó – Associação de Desenvolvimento,


(Luís Lourenço Matias)


(Célia Gomes Marques)

Pela ESAC,

(João Freire de Noronha)